



RECETTES

SPÉCIAL BABA

LES RECETTES DE NOS CHEFS



Verrine baba
par Christophe Roussel,
Maison Roussel,
La Baule, Pornichet,
Guérande, Paris p. 30



**Bâtonnets glacés :
baba au rhum**
par Alain Chartier,
M.O.F. Glacier, Champion
du Monde, Thaix, Vannes,
Sarzeau, Arzon, Larnac p. 33



**Baba exotique
champagne rosé**
par Desty Brami,
Chef Pâtissier exécutif
Château de Ferrières p. 32



**Baba rhum, verveine
& framboise**
par Julien Perrinet,
Chef Pâtissier exécutif
Hôtel Park Hyatt Tokyo,
Japon p. 33



Le baba cocktail glacé
par Victor Deloigne
& Les frères Casolini,
Association
Gourmédierrance p. 34



Baba cocktail Negroni
par Victor Deloigne
& Pascal Picasse,
Chef Pâtissier du restaurant
La Filibuste (1 étoile)
de la Cheffe Eugénie
Béziat p. 35



Baba mirabelle
par Quentin Nollez,
Chef Pâtissier restaurant
La Réserve à l'hôtel
La Citadelle (4 étoiles) p. 36



**Baba au rhum, citron
et orange**
par Maxime Maavez,
Chef Pâtissier exécutif
hôtel Signiel, Séoul,
Corée du Sud p. 37



**Baba et sa crème
au calvados, brunoise
de pommes Tatin**
par César Augustyniak,
consultant en Pâtisserie
éthique et végétale p. 38



**Baba à la mandarine,
crémeux et sorbet citron,
chantilly vanillée et bière
triple houblon des Ardennes**
par Cédric Servelo,
Chef Pâtissier
Royal Champagne
Hotel & Spa, Champillon p. 39



Baba mojito
par Hervé Thill,
Chef Pâtissier restaurant
Le Vivarais,
Vlos-les-Bains p. 40



**Baba tropical au rhum
de Chamarel**
par Marie Meunier,
Cheffe Pâtissière hôtel LUX*
Grand Gaube Maurice p. 41



Baba bouchon
par Richard Seve,
Maison Seve, Lyon,
Craponne, Bron,
Champagne-au-
Mont-d'Or p. 42



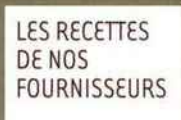
Baba au rhum
par Xavier Garel,
pâtisserie Garel Prestige
à Sainte-Foy-Lès-Lyon p. 43



Baba au rhum au chocolat
par Sébastien Serreau,
Chef Pâtissier-Chocolatier,
consultant
international p. 44-45



Craquant chocolat-amanade
par Sébastien Serreau,
Chef Pâtissier-Chocolatier,
consultant
international p. 46-47



LES RECETTES DE NOS FOURNISSEURS



Baba Malibu-coco
par Laurent Navarro,
Chef Pâtissier consultant,
Président du Club des
Sud'Gres, branche sucrée
de Gourmédierrance p. 48



L'irish baba ancel
par Jean-Paul Vinause,
Chef Pâtissier Conditif p. 48



Babapillon
par Léo Clavel,
Pâtissier assistant
à l'École Valrhona p. 49



L'Œuf et robiola
par Luca Bernardini,
consultant et Pâtissier,
hangar78 p. 49



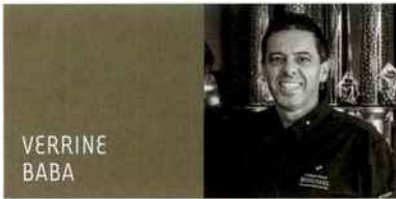
**Nid de Pâques chocolat
& betterave**
par Marine Zerbib,
Cheffe Pâtissière
des restaurants
Frenchie, Paris p. 50



La mangue et la noisette
par Étienne Leroy,
Champion du Monde
de Pâtisserie p. 50



Baba au rhum
par Cédric Grolet p. 51



VERRINE BABA

Recette proposée par
CHRISTOPHE ROUSSEL
Maison Roussel, La Baule, Pornichet,
Guérande, Paris.

BABA VERRINE

Recipe for 15 verrines.

BABA DOUGH

Milk.....	40 g
Fresh yeast.....	16 g
Eggs.....	220 g
Salt.....	8 g
Caster sugar.....	20 g
Invert sugar.....	20 g
High gluten flour.....	400 g
Butter.....	260 g

Mix baba and the following day weigh 25 g, ball and fill moulds (ref. 2933/MAE). Prove then bake at 170°C. Leave to dry.

SOAKING SYRUP

Water.....	2,400 g
Caster sugar.....	1,000 g
White rum.....	300 g
Dark rum.....	300 g

Boil water with sugar and add rums. Pour into containers at 45°C. Leave baba to soak overnight. The following day, leave to drip for 1 hour before assembly.

VANILLA NAMELAKA

Milk.....	152 g
Vanilla bean.....	2 pieces
Glucose.....	8 g
Gelatin mass (200 Bloom).....	27 g
White chocolate.....	262 g
Cream 35% fat.....	300 g

Place vanilla beans in milk and leave to infuse overnight. The following day boil milk with glucose, add gelatin mass and pour onto white chocolate. Add cold cream and emulsify with a hand blender. Pipe 50 g per verrine.

VANILLA MOUSSE

Cream 35% fat.....	76 g
Vanilla bean.....	2 pieces
Caster sugar.....	16 g
Gelatin mass (200 Bloom).....	12 g
Cream 35% fat.....	375 g

Place vanilla into 76 g cream and infuse overnight. The following day, heat cream with sugar, add gelatin mass. Blend and cool to 40°C before fold in semi-whipped cream. Pipe 30-35 g per verrine.

GLAZE

Water.....	141 g
Glucose.....	33 g
Caster sugar.....	33 g
Pectin NH.....	4 g
Absolu Cristal (Valrhona).....	472 g
Vanilla, liquid.....	3 g
Vanilla, powder.....	0.2 g

Heat water and glucose to 40°C before adding pectin mixed with sugar. Boil before pouring onto Absolu Cristal and vanillas.

SHORTBREAD

Semi-salted shortbread.....	258 g
Raw "unrefined" sugar.....	117 g
Potato starch.....	58 g
Baking powder.....	4 g
Fleur.....	352 g
Feuilletine.....	68 g
Cocoa butter.....	as nec.

Cream butter with raw sugar. Add powders with feuilletine and press through a large sieve. Cool and bake at 150°C. Mix shortbread with a small amount of melted cocoa butter before use (approximately 30 g per verrine).

ASSEMBLY

In Comatec 18 cl (ref. : VY18) verrines, place a shortbread. Pipe namelaka and the vanilla mousse. Place a soaked and strained baba. Freezer and glaze. Decorate with a rum dropper.

THE IDEA?

To sell a baba in a jar. This jar becomes a verrine, for now 12 years!

THE SHAPE?

Generous and indulging, with two mini babas (one in the glass and the other on the top, both well soaked).

THE FLAVOURS?

Featuring Madagascan vanilla and a very tasty AOC rum from Martinique.

THE TECHNICAL STEP?

The soaking temperature for the babas (40°C) soaking time (overnight). As not to destroy them.

CAREFUL

To give a nice creamy texture for the vanilla mousse, make sure to respect the mixing temperature.

SELLING POINT & PROFITABILITY?

This baba is no longer profitable due to the time to make the white recipe and the rising times are quite long as well as the price of the ingredients.



Recette pour 15 verrines.

PÂTE À BABA

Lait.....	40 g
Lévre de boulanger.....	16 g
Œufs.....	220 g
Sel.....	8 g
Sucre.....	20 g
Sucre inversé.....	20 g
Farine de force.....	400 g
Beurre.....	200 g

Pétrir le baba. Le lendemain, détailler à 25 g. Bouler et pousser dans les moules (ref. 2933/MAE). Cuire à 170 °C puis laisser sécher.

SIROP D'IMBIBAGE

Eau.....	2 400 g
Sucre.....	1 000 g
Rhum blanc.....	300 g
Rhum brun.....	300 g

Bouillir l'eau et le sucre puis ajouter les rhums. Couler dans les bacs, à 65 °C. Laisser imbiber les boules de baba toute la nuit.

Le lendemain, mettre à égoutter 1 h avant le montage.

NAMELAKA VANILLE

Lait.....	152 g
Gousses de vanille.....	2 pièces
Glucose.....	8 g
Masse gélatine (200 Bloom).....	27 g
Chocolat blanc.....	262 g
Crème 35 % MG.....	300 g

La veille, infuser les gousses de vanille dans le lait. Le lendemain, bouillir le lait avec le glucose. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat blanc. Ajouter la crème froide. Mixer puis refroidir. Pocher 50 g par verrine.

MOUSSEUX VANILLE

Crème 35 % MG.....	76 g
Gousses de vanille.....	2 pièces
Sucre semoule.....	16 g
Masse gélatine (200 Bloom).....	12 g
Crème 35 % MG.....	375 g

La veille, infuser la vanille dans les 76 g de crème. Le lendemain, chauffer la crème et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Mélanger à 40 °C avec les 375 g de crème montée. Pocher 30 à 35 g par verrine.

GLAÇAGE

Eau.....	141 g
Glucose.....	33 g
Sucre semoule.....	33 g
Pectine NH.....	4 g
Absolu Cristal (Valrhona).....	472 g
Vanille liquide.....	3 g
Vanille en poudre.....	0.2 g

Chauffer à 40 °C l'eau et le glucose. Ajouter la pectine mélangée au sucre. Bouillir et verser sur l'Absolu Cristal et les vanilles.

SHORTBREAD

Beurre demi-sel.....	258 g
Cassonade.....	117 g
Fécule de pomme de terre.....	58 g
Lévre chimique.....	4 g
Farine.....	352 g
Feuilletine.....	68 g
Beurre de cacao.....	0.5 g

Crémer le beurre et la cassonade. Ajouter les poudres puis la feuilletine. Passer au crible. Refroidir puis cuire à 150 °C. Mélanger le shortbread avec un petit peu de beurre de cacao avant utilisation (environ 30 g par verrine).

MONTAGE

Dans les verrines Comatec 18 cl (ref. : VY18), déposer d'abord du shortbread. Pocher ensuite le namelaka, puis le mousseux. Déposer le baba imbibé et égoutté. Surgeler et napper. Décorer avec une pipette de rhum.

L'IDÉE ?

Vendre un baba dans un bocal. Puis le bocal a deviné en verrine, il y a maintenant douze ans !

LA FORME ?

Généreuse et gourmande, avec deux mini-babas l'un dans le verre, l'autre sur le dessus, bien bombé.

LES SAVEURS ?

La vanille de Madagascar en vedette, avec un très bon rhum AOC de Martinique.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La température de trempage des babas (40 °C) et le temps de trempage (toute une nuit), afin de ne pas les déstructurer.

ATTENTION ?

Rendre la crème bien mousseuse pour réaliser le mousseux à la vanille. Respecter la température de mélange.

ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

Ce baba n'est pas plus rentable que ça, car les temps de réalisation et de pause sont assez longs et les matières premières sont nobles.



© A. Chartier

BÂTONNETS GLACÉS : BABA AU RHUM



Recette proposée par
ALAIN CHARTIER
M.O.F. Glacier, Champion du Monde, Theix, Vannes,
Sarzeau, Arzon, Carnac.

RUM BABA POPSICLES

RUM-RAISIN CREOLE ICE CREAM

Full cream milk	1,122 g
Milk powder 0% fat	74 g
Sucrose	158 g
Glucose powder	120 g
Cream 35% fat	228 g
Egg yolks	140 g
Stabiliser/emulsifier	8 g
Dark rum 40%	150 g

Heat milk to 25°C and add milk powder. At 30°C add sugars keeping a small amount of sucrose to mix with stabiliser. At 35°C add fats (cream and yolks), at 45°C add stabiliser/emulsifier mixed with remaining sucrose. Pasteurize at 85°C, blend and cool to 4°C. Leave to mature for at least 12 hours at 4°C. Blend again before churning. Half-way through the churning process, add frozen rum.

BABA DOUGH

Flour	300 g
Fine salt	4 g
Honey	20 g
Fresh yeast	12 g
Eggs	380 g
Butter	100 g

Place flour, salt, honey, and yeast into a mixing bowl. Gradually add eggs and continue to work the dough for 3 minutes. Continue to mix for another 3 minutes with the softened butter. Leave the dough to rest and rise before knocking back and refrigerating at 4°C. Fill 3 cm half sphere moulds and prove until the dough has doubled in size. Bake at 180°C for 15 minutes.

SOAKING SYRUP

Water	700 g
Caster sugar	340 g
Orange zests	10 g
Lemon zests	10 g
Vanilla bean	1 piece
Dark rum	160 g

Heat water with sugar. Add zests and scraped vanilla bean. Leave to infuse before adding rum. Warm to 40°C and soak cooled babas. Leave to soak overnight at 4°C.

WHITE VANILLA ENROBING

White chocolate	1,000 g
Cocoa butter	50 g
Grapeseed oil	150 g
Vanilla beans	2 pieces

Melt white chocolate with cocoa butter. Add oil and vanilla grains. Temper to 30-35°C.

ASSEMBLY

Couverture Dulcey	32% (Valrhona)	as nec.
-------------------	----------------	---------

Pipe rum-raisin ice cream into 90 ml GEL01 Classic SILIKOMART moulds, placing 1 cm cubes of soaked baba and smooth with a spatula. Place popsicle sticks inside before blast freezing. Unmould and dip into white vanilla enrobing. With a small piping bag, pipe dots of different sizes with Dulcey couverture and store at -18°C.

THE IDEA?

A rum baba, one of the top 10 French pastries, which is quite difficult to eat by hand. The idea was to create a version that was possible to eat in the street.

THE SHAPE?

In the shape of a popsicle, easy and definitely when walking in the street.

THE SHAPE?

Pairing an egg-based ice cream with the sponginess of a soaked baba and the crunch of the chocolate enrobing.

THE TECHNICAL STEP?

When incorporating the babas into the assembly, make sure that the syrup doesn't excessively leak out.

CAREFUL

It is important to the method of preparation of the rum ice cream to avoid having an ice cream that is too soft with the addition of the alcohol (an antifreeze).

PROFITABILITY?

Yes, a baba is profitable: we make in large series so that it is always available in our shops.

GLACE AUX ŒUFS CRÉOLE RHUM-RAISINS

Lait entier	1 122 g
Poudre de lait 0 % MG	74 g
Saccharose	158 g
Glucose atomisé	120 g
Crème 35 % MG	228 g
Jaunes d'œufs	140 g
Stabilisant/émulsifiant	8 g
Rhum brun 40°	150 g

Chauffer le lait. À partir de
• 25 °C, ajouter la poudre de lait ;
• 30 °C, ajouter les sucres (garder une partie du sucre pour mélanger avec la stabilisant) ;
• 35 °C, ajouter les matières grasses (crèmes et jaunes) ;
• 45 °C, ajouter le stabilisant et le sucre restant.
Pasteuriser l'ensemble à 85 °C. Mixer et refroidir à 4 °C. Laisser mûrir au moins 12 h à 4 °C. Mixer, turbiner. À mi-turbinage, ajouter le rhum congelé.

PÂTE À BABA

Farine	300 g
Sel fin	4 g
Miel	20 g
Levure fraîche	12 g
Œufs	380 g
Beurre	100 g

Dans le batteur, mettre la farine, le sel, le miel et la levure. Incorporer les œufs petit à petit et travailler la pâte pendant 3 min. Travailler encore 3 min avec le beurre pomadé. Faire pointer la pâte. La rabattre et la laisser reposer à 4 °C. La verser dans des moules demi-sphères



de Ø 3 cm. Laisser pousser la pâte à l'étuve pour qu'elle atteigne le double de la taille. Cuire les babas à 180 °C pendant environ 15 min.

SIROP D'IMBIBAGE

Eau	700 g
Sucre	340 g
Zestes d'orange	10 g
Zestes de citron	10 g
Gousse de vanille	1 pièce
Rhum brun	160 g

Faire chauffer l'eau et le sucre. Ajouter les zestes et la vanille grattée. Laisser refroidir et ajouter le rhum. Tempérer à 40 °C et y plonger les babas refroidis. Les laisser imbiber toute une nuit à 4 °C.

ENROBAGE

Couverture blanche	1 000 g
Beurre de cacao	50 g
Huile de pépins de raisin	150 g
Gousses de vanille	2 pièces

Faire fondre la couverture blanche avec le beurre de cacao. Puis ajouter l'huile de pépins de raisins et les grains de vanille. Tempérer l'ensemble à 30-35 °C.

MONTAGE

Couverture Dulcey 32 % (Valrhona)	QS
-----------------------------------	----

Dans des moules bâtonnets 90 ml GEL01 Classic SILIKOMART mouler à la poche la glace aux œufs et disposer dessus des dés de baba de 1 cm de côté. Lisser à la palette. Surgeler les bâtonnets moulés.

Après démoulage, enrober avec l'enrobage blanc vanille. Au cornet, faire des points de différentes tailles en couverture Dulcey. Stocker à -18 °C.

L'IDÉE ?

Le baba au rhum, dans le top 10 des pâtisseries françaises incontournables, se mange difficilement en snacking. L'idée était donc d'en réaliser une version à consommer dans la rue.

LA FORME ?

La forme irremplaçable du bâtonnet, facile, surtout, à manger en snacking.

LES SAVEURS ?

L'alliance de la glace aux œufs au rhum, du spongieux du baba imbibé et de la coque de chocolat croquante.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Elle se situe dans l'incorporation des dés de baba au moulage : il faut éviter les coulures de sirop au rhum.

ATTENTION

Il importe de bien respecter la recette de la glace et le processus d'incorporation du rhum pour éviter d'avoir une glace trop molle du fait de l'addition d'alcool (un antigel).

RENTABILITÉ ?

Oui, le baba est rentable : on le produit en série et de façon à ce qu'il soit toujours disponible à la vente.



© T. Caron



BABA EXOTIQUE CHAMPAGNE ROSÉ

Recette proposée par
DESTY BRAMI
Chef Pâtissier exécutif Château de Ferrières.

TROPICAL CHAMPAGNE ROSÉ BABA

BABA DOUGH

Flour T45	400 g
Salt	4 g
Acacia honey	17 g
Fresh yeast	17 g
Eggs	300 g
Milk	10 g
Butter	140 g

Mix ingredients together with a paddle until the dough starts to come off the edges. Grease moulds before filling 13 g dough into each mould. Bake at 200°C in a deck oven before finishing at 160°C in a fan forced oven. 2 mini babas per champagne flute.

SOAKING SYRUP

Water	1,000 g
Caster sugar	200 g
Lime zest	20 g
Orange zest	20 g
Vanilla bean	10 g
Lemongrass sticks	50 g

Cut lemongrass and add ingredients together, heating to a boil. Leave to cool to 35°C before soaking the babas.

TROPICAL BRUNOISE

Pineapple	50 g
Mango	50 g
Passionfruit	5 g
Lime zest	1 g
Lyches in syrup	10 g
Mango puree (Ponthier)	10 g
Passionfruit puree (Ponthier)	10 g

Cut pineapples and mangos in brunoise and add remaining fruits. Finish with purees to enrobe the fruits.

VANILLA MASCARPONE CHANTILLY

Cream 35% fat	1,000 g
Mascarpone (Galbani)	500 g

Vanilla bean	4 g
Caster sugar	40 g

Weigh ingredients together and blend. Store at 4°C and whip to a soft texture before each use.

DECORATION AND FINISHING

Lime zests	1 g
Lyches in syrup	2 g
Passionfruit	1 g
Champagne rosé	40 g

Place 20 g brunoise into the bottom of champagne flutes. Place a mini baba and pour champagne rosé to the top. Add 15 g vanilla chantilly and a second layer of 20 g brunoise. Add a second baba soaked with champagne rosé to the top. Pipe chantilly on top. Finish with 1/2 lyches, lime zests and passionfruit seeds.

THE IDEA?

To create a dessert around the baba with champagne for an easy and festive dessert

THE SHAPE?

Served in a champagne flute, to stay in the dessert theme with a transparency to see through the glass.

THE FLAVOURS?

Fresh tropical fruit mixed in with champagne rosé.

THE TECHNICAL STEP?

Nothing too difficult in this recipe. Always make sure to taste the fruit brunoise so ensure that it is well balanced in flavour.

CAREFUL

Nico even layers for a good flavour distribution.

PROFITABILITY?

This is a quite expensive dessert for the holiday season.



PÂTE À BABA

Farine T45	400 g
Sel	4 g
Miel d'acacia	17 g
Levure de boulanger	17 g
Œufs	300 g
Lait	10 g
Beurre	140 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille jusqu'à ce que la pâte se décolle entièrement de la cuve. Bien graisser les moules avant de pocher 13 g dans chacun. Cuire à 200 °C au four à sole et finir à 160 °C dans un four ventilé. Prévoir 2 mini-babas par flûte de champagne.

SIROP À BABA

Eau	1,000 g
Sucre semoule	200 g
Zestes de citron vert	20 g
Zestes d'orange	20 g
Gousse de vanille	10 g
Bâton de citronnelle	50 g

Couper le bâton de citronnelle et mélanger tous les ingrédients avant de faire une ébullition. Laisser refroidir à 35 °C avant de tremper les babas.

BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES

Ananas	50 g
Mangue	50 g

Fruit de la passion	5 g
Zestes de citron vert	1 g
Litchis au sirop	10 g
Purée de mangue (Ponthier)	10 g
Purée de passion (Ponthier)	10 g

Couper les ananas et les mangues en brunoise avant de mélanger avec les fruits restants. Finir avec les purées pour bien arroser les fruits.

CHANTILLY VANILLE AU MASCARPONE

Crème 35 % MG	1,000 g
Mascarpone (Galbani)	500 g
Gousse de vanille	4 g
Sucre semoule	40 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble avant de mixer. Réserver à 4 °C. Monter au fouet, très souple, avant chaque utilisation.

DÉCORS ET FINITIONS

Zestes de citron vert	1 g
Litchis au sirop	2 g
Fruit de la passion	1 g
Champagne rosé	40 g

Mettre 20 g de la brunoise dans le fond de la flûte à champagne. Déposer un mini-baba (arroser de champagne rosé jusqu'à hauteur). Ajouter 15 g de chantilly vanille et une 2^e couche de 20 g de brunoise. Ajouter un 2^e baba

arroser de champagne rosé jusqu'à hauteur. Pocher la crème chantilly sur le dessus. Finir avec 1/2 litchi, des zestes de citron vert et des grains de passion.

L'IDÉE ?

Une recette autour du baba et du champagne pour un dessert facile et festif.

LA FORME ?

Ce dessert est servi dans une flûte à champagne, pour rester sur le fil conducteur et mettre en évidence le montage par transparence dans le verre.

LES SAVEURS ?

Mélange très frais de fruits exotiques et de champagne rosé.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Rien de difficile dans cette recette. Faites simplement attention de toujours goûter la brunoise pour rectifier les assaisonnements si besoin.

ATTENTION

À l'équilibre des couches pour avoir une bonne répartition à la dégustation.

RENTABILITÉ ?

Dessert assez onéreux, pour les fêtes.



BABA RHUM MENTHE & FRAMBOISE



Recette proposée par
JULIEN PERRINET
Chef Pâtissier exécutif Hôtel Park Hyatt Tokyo, Japon.

RUM BABA WITH MINT AND RASPBERRY

BABA DOUGH

Flour T45.....	600 g
Salt.....	6,5 g
Butter (cold).....	190 g
Fresh yeast.....	32,5 g
Honey.....	40 g
Vanilla bean.....	2 pièces
Eggs.....	675 g

Place flour, salt with cubed butter, yeast, honey and vanilla into a mixing bowl. Start mixing on 1st speed, adding 1/4 of eggs. Gradually add remaining eggs and stop when the dough starts to become elastic and homogeneous. At the end of the mixing process the dough should be at 30-32°C maximum. Knock back the dough on a work bench sprinkled with flour and leave to rest for 2 hours at room temperature. Weigh 18 g per baba into greased moulds. Spray well the tops of the babas with grease spray and leave to prove at 28°C for 2 hours. Bake at 175°C (deck oven) for 2 x 6 minutes (turning the trays half way through the baking process for even colouring). Remove babas from moulds and bake for another 5 minutes to dry out. Leave babas to dry outside for 3-4 hours.

RASPBERRY MINT SYRUP

30°Baume syrup.....	500 g
Raspberry puree (Boiron).....	160 g
Fresh mint (leaves).....	6 g
Rum HSE VSOP.....	50 g

Boil syrup and add puree and leave mint to infuse for at least 5 hours.

VANILLA NAMELAKA

Cream 35% fat.....	500 g
Vanilla bean.....	1,5 pièce
Gelatin mass (200 Bloom).....	48 g
White chocolate Opalys 33% (Valrhona).....	180 g

Boil cream with vanilla, add gelatin mass and strain into white chocolate. Emulsify with a hand blender before refrigerating.

RASPBERRY JAM

Raspberry puree.....	700 g
Raspberries IQF.....	300 g
Vanilla bean.....	1 pièce
Pectin NH.....	28 g
Caster sugar.....	125 g

Heat puree with frozen strawberries and vanilla. Add pectin mixed with sugar and cook to 113°C.

DECORATION

In a soup plate, place jam into the bottom. Add soaked baba, namelaka and fresh raspberries. Finish with fresh mint leaves.

THE IDEA?

I generally find babas too sweet, but wanted to keep the rum flavour. I wanted to keep a certain amount of freshness.

THE SHAPE?

In order that the dessert was easy to present I decided to present the dessert in a soup plate.

THE FLAVOURS?

I wanted to associate the acidity and sweetness of raspberry and the freshness of mint without forgetting the baba origins. I decided to use HSE rum which works very nicely with this dessert.

THE TECHNICAL STEP?

Take care when baking the baba and correctly soaking it. I prefer to use a 30°Baume syrup in order not to rush the process.

CAREFUL

The mixing process is very important. Do not over heat the dough! The cream also needs to be correctly whipped to retain a creamy final texture.

PROFITABILITY?

This dessert is quite profitable as the baba dough isn't very expensive to produce.

SELLING POINT?

Serve baba with a bottle of rum on the side or a mint raspberry syrup for an alcohol-free option.



© J. Perrinet

PÂTE À BABA

Farine T45.....	600 g
Sel.....	6,5 g
Beurre (froid).....	190 g
Levure de boulanger.....	33,5 g
Miel.....	40 g
Gousses de vanille.....	2 pièces
Œufs.....	675 g

Dans le bol du mélangeur, placer la farine, le sel, le beurre coupé en petits morceaux, la levure, le miel, et la vanille. Commencer le pétrissage en 1^{re} vitesse avec le 1/4 des œufs. Ajouter le reste des œufs graduellement quand la pâte devient homogène et élastique. Après pétrissage, la pâte doit être à 30-32 °C au maximum. Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné, puis laisser reposer 2 h à température ambiante. Peser chaque baba à 18 g, mettre dans les moules graissés. Bien graisser aussi à la bombe le dessus des babas. Les laisser pousser à température ambiante (28 °C) pendant environ 2 h. Cuire à 175 °C (four à sole) pendant 2 x 6 min (tourner la plaque pour une coloration uniforme). Retirer alors les babas des moules et les recuire 5 min pour bien les faire sécher. Ensuite, bien les laisser sécher dehors pendant 3-4 h.

SIROP FRAMBOISE MENTHE JAPONAISE

Sirop à 30°Baumé.....	500 g
Purée de framboise (Boiron).....	160 g
Menthe japonaise (feuilles).....	6 g
Rhum HSE VSOP vieux.....	50 g

Faire bouillir le sirop, ajouter la purée de framboise et laisser infuser la menthe au minimum 5 h.

NAMELAKA VANILLE

Crème 35 % MG.....	500 g
Gousses de vanille.....	1,5 pièce
Masse gélatine (200 Bloom).....	48 g
Chocolat blanc Opalys 33 % (Valrhona).....	180 g

Faire une ébullition avec la crème et la vanille. Ajouter la masse gélatine et chinoiser sur le chocolat blanc. Faire une émulsion et réserver au froid.

CONFITURE FRAMBOISE

Purée de framboise.....	700 g
Framboises IQF.....	300 g
Gousse de vanille.....	1 pièce
Pectine NH.....	28 g
Sucre semoule.....	135 g

Faire chauffer la purée et les framboises congelées avec la vanille. Mélanger la pectine et le sucre, cuire à 113 °C.

DECORATION

Dans une assiette creuse, mettre la confiture dans le fond. Ajouter le baba bien imbibé de sirop. Ajouter le namelaka, les framboises fraîches. Et quelques feuilles de menthe.

L'IDÉE ?

Trouvant le baba généralement trop sucré, je voulais garder le côté rhum en cherchant à l'associer à de la fraîcheur.

LA FORME ?

Pour qu'il soit facile à déguster, j'ai choisi de présenter le dessert dans une assiette creuse.

LES SAVEURS ?

Je voulais associer ici l'acidité et la douceur de la framboise à la fraîcheur de la menthe sans oublier l'essence même du baba : j'ai choisi un vieux rhum HSE, qui se marie parfaitement à ce dessert.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Attention à la cuisson du baba, et à l'imbiber correctement. Je préfère l'imbiber d'un sirop à 30°Baumé pour éviter de le brusquer.

ATTENTION

Le pétrissage est très important. Ne pas faire trop chauffer la pâte ! Attention aussi à la crème qui doit être suffisamment montée tout en restant onctueuse.

RENTABILITÉ ?

Ce dessert est plutôt rentable, la pâte à baba n'étant pas onéreuse à produire.

ATOUT VENTE ?

Servir avec la bouteille de rhum à côté ou proposer le sirop menthe-framboise sans rhum pour une option spéciale sans alcool.



© G. Vibert

LE BABA COCKTAIL® GLACÉ



Recette proposée par
VICTOR DELPIERRE & LES FRÈRES CASALI
Association Gourméditerranéenne.

ICED COCKTAIL® BABA

Recipe for 20 babas spheric
Ø 60 mm diameter.

BABA DOUGH

Lemon zests.....	30 g
Flour.....	250 g
Honey.....	25 g
Fresh yeast.....	25 g
Salt "fleur de sel".....	8 g
Vanilla powder.....	as nec.
Eggs.....	150 g
Eggs.....	150 g
Eggs.....	100 g
Butter, softened.....	100 g

Place zests, flour, honey, yeast, salt and vanilla into a mixer with a paddle. Add 150 g eggs and mix until the dough starts coming off the edges of the bowl. Add 150 g eggs and continue to mix the dough. When the dough comes off the edges, finish with the remaining 100 g eggs and continue to mix for another 10 minutes. At the end of this period, stop the mixer and add butter. When the dough comes together it remains quite soft, place into a bowl and leave to rest for 30 minutes at room temperature. Pipe 50 g dough into 8 cm diameter individual mould. Leave to prove for 30 minutes and bake at 150°C for 17 minutes. Unmould and leave to dry for 2 days.

GIN & SAFFRON COCKTAIL

For 2 cocktail® babas.

Gin Meridor, gin floral relevé (Elder flower and rose).....	as nec.
Cubèbe.....	125 ml
Water.....	37,5 g
Caster sugar.....	17,25 g
Saffron.....	0,5 g

Soak babas for 12 h, regularly pouring them on top and turning them from time to time.

TOKAY SORBET

Water.....	610 g
Glucose.....	120 g
Caster sugar.....	75 g
Dietary fibre.....	20 g
Carob flour.....	5 g
Tokay wine 12,6% vol. [27°Brix].....	170 g

Heat water with glucose to 50°C. Add sugar mixed with fibre and carob and heat to 85°C. Cool to 4°C before leaving to mature for at least 4 hours. Add wine before churning. Fill a piping bag and pipe 12 to 15 g balls.

MACERATED RAISINS FROM MALAGA

Malaga raisins.....	100 g
Sultanas.....	100 g
Malaga wine.....	100 g

PLATING

For 1 cocktail glass.

In a cocktail glass, place 30 g of macerated sultanas and table spoon of Malaga wine. Cut baba in 2/3 and remove the centre of the soaked baba to place 30 g macerated sultanas. Cover with 3 tokay sorbet balls. Finish the baba cocktail by decorating with a couple of raisins and a table spoon of malaga wine.

THE IDEA?

Since the writings of the story of the baba diverge between Malaga wine and Tokay wine, I decided to pair them with, of course, saffron to echo the Slavic kouglof with saffron considered too dry by King Stanislas I.

THE SHAPE?

Inspired by a Sicilian brioche, a round brioche filled with a sorbet.

THE FLAVOURS?

The baba is soaked with gin and saffron. The raisins are macerated with Malaga wine. The sorbet is with Tokay wine.

THE TECHNICAL STEP?

The know-how of churning the sorbet makes all the difference.

CAREFUL

The tasting temperature of the sorbet is -17°C.

SELLING POINT & PROFITABILITY?

Tell the baba story and the Malaga sorbet and your clients will succumb to the charm!



Recette pour 20 babas sphériques
de Ø 60 mm.

PÂTE À BABA

Zestes de citron jaune.....	30 g
Farine.....	250 g
Miel.....	25 g
Levure de boulanger.....	25 g
Fleur de sel.....	8 g
Vanille en poudre.....	QS
Œufs.....	150 g
Œufs.....	150 g
Œufs.....	100 g
Beurre, pommade.....	100 g

Mettre les zestes, la farine, le miel, la levure, la fleur de sel et la vanille dans la cuve du robot avec la feuille. Ajouter 150 g d'œufs et mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la cuve. Ajouter encore 150 g d'œufs et travailler de même.

Lorsque la pâte se détache à nouveau du bord, ajouter les 100 g d'œufs restants et travailler encore 10 min. Juste avant la fin du temps, sans arrêter le batteur, ajouter le beurre. Quand la pâte est homogène (elle reste très liquide), la verser dans un bol et la laisser lever pendant 30 min à température ambiante. Mettre en poche, peser 50 g de pâte par moule individuel de 8 cm de diamètre. Laisser pousser 30 min. Cuire 17 min à 150 °C. Démouler. Laisser sécher sur grille pendant 2 jours.

COCKTAIL GIN & SAFFRON

Pour 2 BABAS COCKTAIL®.

Gin Meridor, gin floral relevé (fleur de sureau et rose).....	QS
---	----

Cubèbe.....	125 ml
Eau.....	37,5 g
Sucre semoule.....	17,25 g
Saffron.....	0,5 g

Imbiber les babas pendant 12 h, en les arrosant régulièrement et en prenant soin de les retourner de temps en temps.

SORBET TOKAY

Eau.....	610 g
Glucose.....	120 g
Sucre semoule.....	75 g
Fibres alimentaires.....	20 g
Farine de graines de caroube.....	5 g
Vin de Tokay 12,6 % vol. [27°Brix].....	170 g

Turbiner et mettre en poche pour réaliser des petites boules de 12 à 15 g.

RAISINS SECS MACÉRÉS AU MALAGA

Raisins de Malaga.....	100 g
Raisins Sultanine.....	100 g
Vin de Malaga.....	100 g

DRESSAGE

Pour 1 verre à cocktail. Dans un verre à cocktail, déposer 30 g de raisins macérés et une cuillère à soupe de vin de Malaga. Couper le baba imbibé aux 2/3. Éviter un peu le centre pour y déposer 30 g de raisins macérés. Recouvrir de 3 boules de sorbet au tokay. Fermer le BABA COCKTAIL®. Décorer avec quelques raisins et une cuillère à soupe de vin de Malaga.

L'IDÉE ?

Puisque les récits sur l'histoire du baba divergent entre vin de Malaga et vin de Tokay, j'ai ajouté du saffron pour faire écho au kouglof slave aromatisé au saffron jugé trop sec par le roi Stanislas I^{er}, explique Victor Delpierre.

LA FORME ?

Inspirée de la brioche sicilienne, la brioche ronde que l'on garnit de glace ou de granité.

LES SAVEURS ?

Ce baba est imbibé d'un mélange gin et safran. Les raisins sont macérés dans le vin de Malaga. Le sorbet est au vin de Tokay.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Le savoir-faire pour turbiner. La glace fait toute la différence.

ATTENTION

La température de dégustation idéale du sorbet est de -17 °C.


ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

Racontez l'histoire du baba et celle de la glace Malaga et les clients tombent sous le charme !



BABA COCKTAIL® NEGRONI

Recette proposée par
VICTOR DELPIERRE & PASCAL PICASSE
Chef Pâtissier du restaurant La Filibuste [1 étoile]
de la Cheffe Eugénie Béziat.



**BABA COCKTAIL®
NEGRONI**

Recipe for 20 baba's spheric
Ø 60 mm diameter.

BABA DOUGH

Fresh yeast.....	24 g
Milk.....	100 g
Eggs.....	350 g
Butter.....	160 g
High gluten flour.....	500 g
Caster sugar.....	25 g
Salt.....	10 g

Break up the yeast into milk. Add a part of the eggs, the flour, sugar and salt. Mix to form a dough and add remaining eggs. Leave to rest before adding room temperature butter before mixing again. Fill sphere moulds. Special mould created for Pascal Picasse with 30 g dough. Cover with a silicon mat before pressing the baba to ensure that it is nice and round. Prove and bake at 180°C for 25 minutes. Dry out for 2 days.

NEGRONI COCKTAIL

For 2 BABAS COCKTAIL®.

Bitters, Campari.....	10 cl
Gin.....	10 cl
Red Vermouth.....	10 cl

ROSE CENTIFOLIA INFUSION

Rose petals.....	3 g
Water at 80°C.....	20 cl

Infuse for 4 minutes. Dilute the cocktail with 20 cl of the rose infusion. Soak baba's for 12 h, regularly pouring them on top and turning them from time to time.

CITRUS CLOUD WITH ROSE

For 2 plates.

Orange segments.....	20 g
Pink grapefruit segments.....	20 g
Clementine segments.....	30 g
Candied citron.....	10 g
Lemon zests.....	12 g
Rose water from Centifolia.....	8 g
Citrus juice (orange-pink grapefruit-clementine).....	20 g

Wash the segments and cut into small pieces. Cut the same dimension for the candied citron. Cut a very small dice of the lemon zests and add rose water and citrus juice.

JUNIPER BERRY CHANTILLY

Juniper berries.....	10 g
Cream 35% fat (Président).....	200 g

Crush berries into a powder and add into cream before leaving to infuse at room temperature for 30 minutes. Strain and refrigerate. Just before service, whip the Chantilly and fill a piping bag with a piping tip.

PLATING

For 1 plate.

Into a cocktail glass, add 60 g citrus with rose and 25 g juice. Place a BABA COCKTAIL® Negroni in the centre of the glass. Decorate with Juniper Berry Chantilly and rose petals. Zest and clementine and lemon finishing with a turn of a pepper grinder.

THE IDEA?

Michelin starred in 2020, Eugénie impressed me with her cuisine with distinct tastes and creative associations. I offered her a baba inspired by the classic Negroni cocktail, but made with ingredients from the Grasse region, her who only works with regional producers. The recipe was created with Pascal Picasse, her new Pastry Chef whom I have known for ten years.

THE SHAPE?

Round, because a baba is a generous dessert and it is the shape of Pascal Picasse's baba for now almost 10 years.

THE FLAVOURS?

The bitterness of Negroni, a classic Classique that I specially made using gin N°44 a craft spirit from Grasse, Vermouth and homemade bitters for the occasion. The citrus fruits (orange, lemon, grapefruit, citron and clementine) are from Adrien Strutyński and organic farmer from Vallauris, Golfe-Juan.

THE TECHNICAL STEP?

Baking the baba to give its spherical shape.

CAREFUL

Take the time to correctly soak the baba's in order that they obtain the correct cocktail flavour.

SELLING POINT & PROFITABILITY?

Associating a pastry classic with a timeless cocktail is always going to be a success. It intrigues and reassures the clients.



© G. Vibert

Recette pour 20 baba's sphériques
de Ø 60 mm.

PÂTE À BABA

Émietter la levure dans le lait. Ajouter une partie des œufs puis la farine, le sucre et le sel. Pétrir pour corser la pâte, et réhydrater avec le reste des œufs. Laisser pousser légèrement (pointage) et ajouter le beurre juste tiède. Mélanger. Garnir les sphères (moule spécial créé par Pascal Picasse) de 30 g de pâte, recouvrir avec un autre tapis en silicone et utiliser une presse pour que le baba devienne rond. Laisser pousser. Cuire à 180 °C pendant environ 25 min. Faire sécher pendant 2 jours.

COCKTAIL NEGRONI

Pour 2 BABAS COCKTAIL®.

Bitter de type Campari.....	10 cl
Gin.....	10 cl
Vermouth rouge.....	10 cl

INFUSION DE ROSE CENTIFOLIA

Pétales de rose.....	3 g
Eau à 80 °C.....	20 cl

Infuser pendant 4 min. Diluer le cocktail avec 20 cl d'infusion de rose Centifolia. Imbiber les baba's pendant 12 h, en les arrosant régulièrement et en prenant soin de les retourner de temps en temps.

NAGE D'AGRUMES À LA ROSE

Pour 2 assiettes.

Segments d'orange.....	20 g
Segments de pamplemousse rose.....	20 g

CHANTILLY AUX BAIES DE GENIÈVRE

Baies de genièvre.....	10 g
Crème 35 % MG (Président).....	200 g

Broyer les baies de genièvre en poudre, ajouter la crème puis laisser infuser 30 min à température ambiante. Chinoiser et garder au frais. Au moment du service, monter la crème en chantilly et mettre en poche à douille.

DRESSAGE

Pour 1 assiette.

Dresser dans une coupe 60 g de nage d'agrumes à la rose avec 25 g de jus. Disposer le BABA COCKTAIL® Negroni au centre de la coupe. Le décorer avec la chantilly aux baies de genièvre et un pétale de rose. Zester de la clémentine et du citron et ajouter un tour de moulin à poivre.

L'IDÉE ?

Victor Delpierre : Étoilé en 2020, Eugénie m'a marqué par sa cuisine aux goûts francs et aux associations créatives. Je lui ai proposé un baba s'inspirant du cocktail classique Negroni, mais à base d'ingrédients du pays de Grasse, à elle qui ne travaille qu'avec des producteurs

Segments de clémentine.....30 g
Cédrat confit.....10 g
Zestes de citron jaune.....12 g
Eau de rose Centifolia.....8 g
Jus d'agrumes (orange-pamplemousse rose-clémentine).....20 g

Lever les suprêmes et les couper en très très fins les zestes de citron jaune. Finir avec l'eau de rose et le jus d'agrumes.

LES SAVEURS ?

V. D. : L'amertume du Negroni, un cocktail classique que j'ai réalisé spécialement avec le gin 44°N, un craft spirit de Grasse, du vermouth et du bitter faits maison pour l'occasion. La rose Centifolia, la star du pays de Grasse. Les agrumes : orange, citron, pamplemousse, cédrat et clémentine d'Adrien Strutyński, agrumiculteur bio à Vallauris Golfe-Juan.

LES FORMES ?

V. D. : Ronde, car le baba est un dessert généreux, et c'est la forme du Baba de Pascal Picasse depuis bientôt dix ans.

LES ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

V. D. : La cuisson du baba pour lui donner une forme sphérique.

ATTENTION

V. D. : Prendre le temps de bien imbiber les baba's pour qu'ils se gorgent des saveurs du cocktail.

ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

V. D. : Associer un grand classique de la Pâtisserie à un cocktail classique intemporel est forcément un succès, car à la fois il intrigue les papilles et rassure les clients.

LES SAVEURS ?

V. D. : L'amertume du Negroni, un cocktail classique que j'ai réalisé spécialement avec le gin 44°N, un craft spirit de Grasse, du vermouth et du bitter faits maison pour l'occasion. La rose Centifolia, la star du pays de Grasse. Les agrumes : orange, citron, pamplemousse, cédrat et clémentine d'Adrien Strutyński, agrumiculteur bio à Vallauris Golfe-Juan.

LES ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

V. D. : La cuisson du baba pour lui donner une forme sphérique.

ATTENTION

V. D. : Prendre le temps de bien imbiber les baba's pour qu'ils se gorgent des saveurs du cocktail.

ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

V. D. : Associer un grand classique de la Pâtisserie à un cocktail classique intemporel est forcément un succès, car à la fois il intrigue les papilles et rassure les clients.



BABA MIRABELLE



Recette proposée par
QUENTIN NOLLEZ
Chef Pâtissier restaurant La Réserve à l'hôtel
La Citadelle (4 étoiles).

MIRABELLE PLUM BABA

Recipe for 6 portions.

BABA DOUGH

Flour	400 g
Honey	30 g
Eggs	400 g
Fresh yeast	15 g
Butter	140 g
Salt	6 g

Mix flour with honey, eggs, and yeast. Add butter and leave to mix until the dough starts coming off the sides of the bowl. Add salt and leave to rest before knocking back the dough. Fill half way up the sides of the moulds and bake at 170°C.

MIRABELLE CONFIT

Mirabelle plums	150 g
Mirabelle plum puree	150 g
Caster sugar	45 g
Pectin NH	3 g

Cook plums with puree. Add sugar mixed with pectin and boil for 2 minutes.

BABA SYRUP

Water	1,000 g
Caster sugar	400 g
Vanilla bean	2 pieces
Orange	1 piece
Lemon	1 piece

Boil water with sugar, vanilla, citrus zests and leave to cool.

SOAKING SYRUP

Baba syrup	1,000 g
Mirabelle plum Eau-de-vie	200 g
Crème de mirabelle	50 g

Mix ingredients together.

MASCARPONE CHANTILLY

Cream 35% fat	250 g
Mascarpone	250 g
King sugar	50 g
Vanilla bean	1 piece

Mix ingredients together and whip to a chantilly texture.

MIRABELLE SORBET

Water	300 g
Invert sugar	13 g
Caster sugar	142 g

Glucose powder	43 g
Super Neutrose (Louis François)	5 g
Mirabelle plum puree	500 g

Heat water with invert sugar and add sugar mixed with glucose and Super Neutrose. Boil before pouring onto puree.

MIRABELLE TUILE

Mirabelle plum puree	625 g
Caster sugar	50 g
Pectin NH	3 g
Gelatin (200 Bloom)	4 g

Boil puree and add sugar mixed with pectin. Boil again and add gelatin. Spread a thin layer onto a non-stick baking tray and bake at 95°C for 80 minutes.

PLATING

Place a baba in the centre of a plate. Fill the centre of the baba to the top with Mirabelle confit place a quenelle of mascarpone Chantilly and finish off with Mirabelle tuiles. Serve the sorbet in a bowl on the side.

THE SHAPE?

A kouglof shape, as the baba was invented during the first half of the 18th century by Polish king Stanislas Leszczynski, brother-in-law of Louis XV, who was known as the Duke of Lorraine, and lived in Nancy. He found the kouglof too dry and asked for it to be moistened with Tokay wine. This was replaced by rum in 1735 by Nicolas Stohrer, a descendant of King Stanislas.

THE FLAVOURS?

Mirabelle plums: alcohol, sorbet, confit and tuile.

THE TECHNICAL STEP?

To make a good baba dough: bring together, mix the dough and leave enough resting time before moulding and baking.

CAREFUL

Turn the babas in the syrup so that they are perfectly soaked from top to bottom.



© M. Castroggi

Recette pour 6 personnes.

PÂTE À BABA

Farine	400 g
Miel	30 g
Ceufs	400 g
Levure de boulanger	15 g
Beurre	140 g
Sel	6 g

Mélanger la farine, le miel, les œufs et la levure. Ajouter le beurre, laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve, puis ajouter le sel. Laisser reposer la pâte puis la rabattre. Verser à mi-hauteur dans les moules, laisser reposer avant de cuire à 170 °C.

CONFIT MIRABELLE

Mirabelles	150 g
Purée de mirabelle	150 g
Sucre	45 g
Pectine NH	3 g

Cuire les mirabelles avec la purée. Ajouter le mélange sucre-pectine, puis laisser bouillir 2 min.

SIROP À BABA

Eau	1 000 g
Sucre	400 g
Gousses de vanille	2 pièces
Orange	1 pièce
Citron jaune	1 pièce

Faire bouillir l'eau avec le sucre, la vanille et les zestes d'agrumes, puis laisser refroidir.

SIROP D'IMBIBAGE

Sirop à baba	1 000 g
Eau-de-vie de mirabelle	200 g
Crème de mirabelle	50 g

Mélanger les ingrédients ensemble.

CHANTILLY MASCARPONE

Crème 35 % MG	250 g
Mascarpone	250 g
Sucre glace	50 g
Gousse de vanille	1 pièce

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

SORBET MIRABELLE

Eau	300 g
Sucre inverti	13 g
Sucre	142 g
Glucose atomisé	43 g
Super Neutrose (Louis François)	5 g
Purée de mirabelle	500 g

Faire chauffer l'eau avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre, glucose et Super Neutrose. Faire bouillir et verser sur la purée.

TUILE MIRABELLE

Purée de mirabelle	625 g
Sucre	50 g
Pectine NH	3 g
Gélatine (200 Bloom)	4 g

Faire bouillir la purée de mirabelle, ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir puis ajouter la gélatine. Étaler finement sur une plaque Tefal et cuire 80 min à 95 °C.

DRESSAGE

Disposer le baba au milieu de l'assiette. Remplir le cœur du baba à hauteur du confit mirabelle, puis disposer sur le dessus une quenelle de chantilly mascarpone. Pour finir, piquer en corolle les éclats de tuile mirabelle. Servir le sorbet à part dans un petit pot à côté du baba.

LA FORME ?

La forme du kouglof, car le baba aurait été inventé pendant la première moitié du XVIII^e siècle : le roi polonais Stanislas Leszczynski, beau-père de Louis XV, alias le duc de Lorraine vivant à Nancy, trouva le kouglof trop sec et demanda à ce qu'il soit arrosé de vin de Tokay. Celui-ci fut ensuite remplacé par du rhum : en 1735, à Paris, par Nicolas Stohrer, descendant du Chef Pâtissier polonais du roi Stanislas.

LES SAVEURS ?

La mirabelle : en alcool, sorbet, confit et craquant.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Réussir la pâte à baba : lier, mélanger la pâte et lui laisser du repos avant de mouler et cuire.

ATTENTION

À retourner les babas dans le sirop pour qu'ils soient parfaitement imbibés en haut et en bas.



BABA AU RHUM, CITRON ET ORANGE



Recette proposée par
MAXIME MANIEZ
Chef Pâtissier exécutif hôtel Signiel,
Séoul, Corée du Sud.

BABA WITH RUM, LEMON AND ORANGE

BABA DOUGH

Milk.....	100 g
Flour T45.....	340 g
Eggs.....	160 g
Fresh yeast.....	30 g
Caster sugar.....	28 g
Salt.....	8 g
Eggs.....	80 g
Butter.....	80 g

In a mixer with a dough hook attachment, mix milk, flour, 160 g eggs, yeast, salt and sugar on low speed for 1 minute. Mix on 2nd speed for 2 minutes. Gradually add remaining 80 g eggs and softened butter and mix for another 2 minutes. Wrap and leave to rest at room temperature for approximately 30 minutes. Pipe 20 g dough into "bouchon" (cork) moulds. Leave to prove for 45 minutes and then bake at 180°C for approximately 25 minutes. Dry and then soak with exotic rum syrup.

BABA SYRUP

Water.....	1,300 g
Caster sugar.....	520 g
Orange zests.....	10 g
Lemon zests.....	10 g
Dark rum.....	156 g
Vanilla beans, dried.....	5 g
Oranges.....	2 pieces
Lemons.....	2 pieces

Boil water with sugar, add zests, vanilla and cover to infuse for 1 hour. Strain and add rum and sliced citrus. Use at 45-50°C.

CHANTILLY CREAM

Cream 35% fat.....	1,800 g
Icing sugar.....	120 g
Vanilla bean, Tahitian.....	50 g

Slowly whip cream with icing sugar and scraped vanilla beans. The cream should be light and airy.

CANDIED LEMON & ORANGE ZESTS

Water.....	300 g
Caster sugar.....	300 g
Lemon.....	1 piece
Orange.....	1 piece

Boil water and sugar in a saucepan. Add lemon and orange zests and leave to simmer for 2 minutes. Wrap and leave to infuse overnight.

APRICOT GLAZE

Apricot puree (Boiron).....	500 g
Glucose.....	75 g
Pectin NH.....	7 g
Caster sugar.....	150 g
Neutral glaze (Valrhona).....	650 g

Heat puree with glucose to 45°C, add pectin mixed with sugar and boil. Add neutral glaze and leave to cool.

ASSEMBLY

Soak babas with rum syrup in the idea of the baba that we all know: soft and creamy, clean and simple in the presentation to help discover French desserts here in South Korea. This has even become one of the best sellers in the restaurant.

FINISHING

Place a small amount of rum into the bottom of a plate, place a baba in the centre. Place a small amount of large grain sugar onto the baba for the texture. The waiters cut the baba in front of the client and place a spoonful of Chantilly on top.

THE IDEA?

A colourful and fresh dessert. In a cork shape, very classic, but equally as elegant just like I love.

THE SHAPE?

In a cork shape, very classic, but equally as elegant just like I love.

THE FLAVOURS?

Citrus for the freshness in the syrup with candied zests, an apricot glaze for a little acidity and vanilla the round out the different flavours.

THE TECHNICAL STEP?

The soaking syrup! The baba needs to be nice and dry and the syrup at the right temperature (between 45-50°C). Also verify well the soaking times to obtain a perfect, soft final texture to retain the syrup inside the baba.

CAREFUL

Make sure to carefully respect the mixing of the dough to make a light and elastic but also soft texture. To have a perfectly soaked syrup with citrus and vanilla. Also to make sure that the chantilly holds up well, but remains soft to match perfectly with the baba.

PROFITABILITY?

Very profitable!

PÂTE À BABA

Lait.....	100 g
Farine T45.....	340 g
Œufs.....	160 g
Levure de boulanger.....	30 g
Sucre semoule.....	28 g
Sel.....	8 g
Œufs.....	80 g
Beurre.....	80 g

Dans un batteur avec le crochet, mélanger en 1^{re} vitesse le lait, la farine, les 160 g d'œufs, la levure, le sel et le sucre pendant 1 min.

Pétrir ensuite 2 min en 2^e vitesse. Ajouter les 80 g d'œufs (petit à petit), puis le beurre très pomme, pétrir pendant 2 min.

Laisser ensuite reposer la pâte bien filmée à température ambiante pendant 30 min. Pocher 20 g d'appareil dans des moules à bouchon. Laisser pousser environ 45 min avant de cuire au four à sole à 180 °C pendant environ 25 min. Sécher puis imbiber avec le sirop exotique au rhum.

SIROP À BABA

Eau.....	1 300 g
Sucre semoule.....	520 g
Zestes d'orange.....	10 g
Zestes de citron.....	10 g
Rhum ambré.....	156 g
Gousse de vanille séchée.....	5 g
Oranges.....	2 pièces
Citrons.....	2 pièces

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Dans ce mélange bouillant, laisser infuser pendant 1 h les zestes d'orange et de citron et la vanille. Chinoiser, puis ajouter le rhum et les rondelles d'agrumes. Utiliser à 45-50 °C.

CRÈME CHANTILLY

Crème 35 % MG.....	1 800 g
Sucre glace.....	120 g
Gousses de vanille Tahiti.....	50 g

Monter la crème doucement avec le sucre glace et les gousses de vanille grattées. La crème doit être mousseuse, légère et aérée.

ZESTES DE CITRON ET ORANGE CONFITS

Eau.....	300 g
Sucre semoule.....	300 g
Citron.....	1 pièce
Orange.....	1 pièce

Bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Ajouter les zestes de citron et d'orange puis laisser frémir 2 min. Filmer puis laisser reposer une nuit.

NAPPAGE ABRICOT

Purée abricot (Boiron).....	500 g
Glucose.....	75 g
Pectine NH.....	7 g
Sucre semoule.....	150 g
Nappage neutre (Valrhona).....	650 g

Chauffer la purée et le glucose ensemble. À 45 °C, ajouter le mélange pectine NH et sucre. Bouillir puis ajouter le glaçage neutre. Laisser refroidir.

MONTAGE

Imbiber les babas sirop rhum à 45-50 °C. Laisser égoutter puis conserver en bocaux dans le sirop avec quelques décorations. Napper avec le nappage abricot à chaque commande.

FINITION

Mettre un peu de sirop rhum dans le fond de l'assiette, puis déposer le baba au centre. Mettre un peu de sucre grains sur le baba pour apporter du croustillant. L'équipe du service coupera le baba devant le client, avec un couteau, puis déposera une cuillerée de chantilly sur le dessus.



© Yifan Peng

L'IDÉE ?

Un dessert très coloré et frais, tout en restant dans l'idée d'un baba comme on le connaît : moelleux et crémeux, propre et simple dans la présentation pour faire découvrir notre culture de dessert français ici, en Corée du Sud. C'est même devenu notre meilleure vente au restaurant !

LA FORME ?

En bouchon, très classique mais également très élégant, comme j'aime.

LES SAVEURS ?

Des agrumes pour de la fraîcheur dans le sirop et avec les zestes confits, un glaçage abricot pour un peu d'acidité, de la vanille pour de la rondeur dans le goût, et le tour est joué !

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'imbibage dans le sirop ! Il faut avoir un baba bien séché, un sirop à parfaite température (pour ma part, je l'utilise à environ 45-50 °C) et bien vérifier le temps d'imbibage pour obtenir une texture parfaite et moelleuse du produit tout en gardant le sirop bien enfoncé à l'intérieur du baba.

ATTENTION

Bien réaliser le pétrissage du baba pour obtenir cette texture légèrement élastique mais également moelleuse. Avoir un sirop parfaitement infusé avec les agrumes et la vanille. Et réaliser une chantilly qui se tient, mais qui reste très moelleuse pour se marier parfaitement avec le baba.

RENTABILITÉ ?

Très rentable !



© C. Barea

BABA ET SA CRÈME AU CALVADOS, BRUNOISE DE POMMES TATIN



Recette proposée par
CÉSAR AUGUSTYRIAK
Consultant en Pâtisserie éthique et végétale.

CALVADOS CREAM BABA WITH APPLE TATIN BRUNOISE

Recipe for approx. 20 babas.

BABA DOUGH

Flour T65, organic.....	315 g
Fresh yeast.....	15 g
Raw "unrefined" sugar.....	25 g
Salt, fine.....	6 g
Water.....	250 g
Whole blanched almonds.....	25 g
Colza oil, butter flavour (Norhuil).....	50 g
Sunflower oil.....	50 g

Blend almonds with water to create an almond milk. Mix flour, yeast, sugar, salt and homemade almond milk on 1st speed with a hook for 5 minutes. Top up to 2nd speed and mix for 5 to 8 minutes without over working the dough. Gradually add the oils and continue to mix for 5 minutes. Pipe 35 g into 7 cm half spheres. Leave top prove for 1h30 to 2 h at 28°C. Bake in a fan forced oven at 150°C for approx. 45 minutes with an opened vent.

CALVADOS AND CITRUS SYRUP

Water.....	750 g
Caster sugar.....	350 g
Orange, organic.....	2 pieces
Lemons, organic.....	2 pieces
Calvados.....	320 g

Zest oranges and lemons with a vegetable peeler and juice. Boil water and sugar. Pour onto zests and juice and calvados. Refrigerate overnight.

CALVADOS CREAM

Whole blanched almonds.....	100 g
Lemon juice.....	40 g
Apple flesh.....	350 g
Water.....	220 g
Raw "unrefined" sugar.....	150 g
Pectin NH.....	2 g
Cocoa butter.....	80 g
Coconut oil.....	80 g
Calvados.....	44 g

Blend apple, water, lemon juice and almonds in a Vitamix for a long period. Heat mixture to 38°C and gradually add sugar mixed with pectin. Cook to 85°C before pouring onto cocoa butter, coconut oil and calvados. Blend for a long period in a Vitamix. Set aside in a container, wrapping directly onto the surface. Refrigerate for at least 6 hours.

APPLE TATIN BRUNOISE

Colza oil, butter flavour.....	10 g
Raw "unrefined" sugar.....	40 g
Chantecler apple brunoise.....	400 g
Pectin NH.....	1 g
Raw "unrefined" sugar.....	10 g
Lemon juice.....	10 g
Calvados.....	15 g

Place oil into a warm saucepan, gradually adding 40 g sugar.

Leave the sugar caramelize evenly before adding the apple brunoise. Cook until the cubes start to become translucent. Add pectin with 10 g sugar and deglaze with lemon juice and calvados. Boil and set aside.

ASSEMBLY

Neutral glaze..... as rec.

Soak babas directly into individual silicon entremets moulds (7 x 4.5 cm) with syrup at 50°C (40 g per mould) so that they directly take the shape of the mould. Blast freeze. Fill up to the top on the moulds with apple tatin brunoise and blast freeze again.

Glaze with warmed neutral glaze and place onto a cake board. After defrosting the baba, whip cream in a mixer in a cold bowl, taking care not to have whip otherwise the mixture can split. Pipe with a small fluted dough cutter rather than a piping tip. Decorate with small strips of candied zests from the syrup.

THE IDEA?

To find a slightly different shape than a traditional baba also making a vegan recipe, looking to use products that are healthier as well as their environmental impact without losing out on indulgence. My goal was not to disturb, but to push the client to taste new flavours. Tatin apple with calvados was a good idea.

THE SHAPE?

An indulging and original shape for a baba which breaks the traditional baba using commonly used moulds. From a certain view point we do not see the baba and from another we can see the brunoise. With the cut the brunoise reminds us of traditional sultanas of the traditional savarin that we all know.

THE FLAVOURS?

Calvados associated with citrus and an apple brunoise tatin style. A whipped cream with calvados to bring the flavours together.

THE TECHNICAL STEP?

Soaking the babas again and always

CAREFUL

Blend the hot cream with a Vitamix for a long period of time. As for a Chantilly, make sure that the mixing bowl has been in the freezer as the mass can quickly separate.

PROFITABILITY?

The petit gâteau can be made in a fine pastry shop with an adapted price. It is important to highlight the ethical approach in order to justify the in-store price, which will be higher than traditional cakes. This product can, however, attract a different style of clientele.

Recette pour environ 20 babas.

PÂTE À BABA

Farine bio T65.....	315 g
Levure de boulanger.....	15 g
Cassonade.....	25 g
Sel fin.....	6 g
Eau.....	250 g
Amandes émondées entières.....	25 g
Huile de colza goût beurre (Norhuil).....	50 g
Huile de tournesol.....	50 g

Mixer les amandes et l'eau pour obtenir un lait d'amande. Fraser la farine, la levure, la cassonade, le sel et le lait d'amande maison, en 1^{re} vitesse pendant 5 min au crochet. Puis passer en 2^e vitesse pendant 5 à 8 min pour corser la pâte. Ajouter progressivement les huiles. Corser encore la pâte pendant 5 min après incorporation des huiles. Pocher dans les moules demi-sphères de 7 cm de diamètre (35 par moule). Laisser pousser pendant 1 h 30 à 2 h dans une chambre à 28 °C. Cuire dans un four ventilé à 150 °C, oura ouvert, pendant 45 min.

SIROP CALVADOS ET AGRUMES

Eau.....	750 g
Sucre semoule.....	350 g
Oranges bio.....	2 pièces
Citrons jaunes bio.....	2 pièces
Calvados.....	320 g

CRÈME AU CALVADOS

Amandes émondées entières.....	100 g
Jus de citron.....	40 g
Chair de pomme.....	350 g
Eau.....	220 g
Cassonade.....	150 g
Pectine NH.....	2 g
Beurre de cacao.....	80 g
Huile de coco.....	80 g
Calvados.....	44 g

Faire bouillir le sucre et l'eau. Puis verser le tout sur les zestes des agrumes prélevés à l'économie, leur jus et le calvados. Laisser infuser une nuit au froid positif.

MONTAGE

Nappage neutre.....	05
---------------------	----

Mixer la pomme, l'eau, le jus de citron et les amandes au Vitamix, longuement. Chauffer le mélange à 30 °C, puis saupoudrer la pectine mélangée à la cassonade. Cuire à 85 °C. Verser sur l'huile de coco, le beurre de cacao et le calvados. Mixer longuement au Vitamix. Débarrasser en bac et filmer au contact. Laisser refroidir au froid positif au moins 6 h.

BRUNOISE DE POMMES TATIN

Huile de colza goût beurre.....	10 g
Cassonade.....	40 g
Brunoise de pommes Chantecler.....	400 g
Pectine NH.....	1 g
Cassonade.....	10 g
Jus de citron.....	10 g
Calvados.....	15 g

Verser l'huile dans une poêle chaude, ajouter les 40 g de cassonade en pluie. Laisser la cassonade caraméliser uniformément, puis ajouter la brunoise de pommes. Faire sauter les fruits jusqu'à que les cubes soient translucides. Ajouter ensuite en pluie la pectine mélangée aux 10 g de cassonade. Déglacer avec le jus de citron et le calvados. Donner un bouillon et réserver.

RENTABILITÉ ?

Bien mixer longuement la crème à chaud au Vitamix. Comme pour une chantilly, passer la cuve du batteur au congélateur. Attention à ne pas trop la monter, car elle tranchera rapidement.

L'IDÉE ?

Trouver l'alternative au baba au rhum traditionnel en le végétalisant, en cherchant à utiliser des produits meilleurs pour la santé et à impact environnemental moindre, sans perdre de vue la gourmandise. Mon objectif n'étant pas de déranger, de bousculer le gourmand à la dégustation par des choix de saveurs incongrues. La pomme Tatin et le calvados étaient une bonne piste.

LA FORME ?

Une forme gourmande et originale qui casse les codes du baba classique tout en utilisant des moules et ustensiles courants. D'un certain point de vue, on ne voit que le baba, et de l'autre on peut deviner la brunoise. À la coupe, la brunoise évoque les traditionnels raisins blonds du savarin que nous connaissons tous.

LES SAVEURS ?

Le calvados assaisonné avec des agrumes et une brunoise de pommes façon Tatin. La crème montée au calvados lie le tout à la dégustation.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'imbibage des babas, encore et toujours.

ATTENTION

C'est une recette de petit gâteau qui convient pour une pâtisserie fine avec un prix adapté. Il est important de bien mettre en avant la démarche éthique afin de justifier le prix en boutique, qui pourra effectivement être un peu plus élevé que pour un entremets traditionnel. Cependant, ce produit permettra d'attirer une clientèle différente, et ce n'est pas négligeable.

RENTABILITÉ ?

C'est une recette de petit gâteau qui convient pour une pâtisserie fine avec un prix adapté. Il est important de bien mettre en avant la démarche éthique afin de justifier le prix en boutique, qui pourra effectivement être un peu plus élevé que pour un entremets traditionnel. Cependant, ce produit permettra d'attirer une clientèle différente, et ce n'est pas négligeable.



BABA À LA MANDARINE, CRÊMEUX ET SORBET CITRON, CHANTILLY VANILLÉE ET BIÈRE TRIPLE HOUBLON DES ARDENNES



Recette proposée par **CEDRIC SERVELA**
Chef Pâtissier Royal Champagne Hotel & Spa, Champillon

BABA WITH MANDARIN CREAM, LEMON SORBET, VANILLA CHANTILLY AND TRIPLE HOP BEER FROM ARDENNES

Recipe for 8 portions.

BABA DOUGH

Butter	30 g
Caster sugar	35 g
Salt	4.5 g
High gluten flour	345 g
Eggs	135 g
Water	140 g
Fresh yeast	14 g
Butter, melted	85 g

Mix all ingredients together except for the butter with a paddle attachment until the dough starts coming off the sides. Leave to rest for 20 minutes in the bowl. Place the bowl back onto the mixer and on low speed, gradually add cold melted butter. Turn up to a medium speed until the dough starts coming off the sides. Place into a buchette insert mould and freeze. Once the dough is nice and frozen, place into a 1.5 cm diameter stainless steel tube lined with a sheet of baking paper. Leave to prove before baking at 150°C for 20 minutes. Unmould out of the oven and bake for another 10 minutes.

BABA SYRUP

Water	750 g
Mandarin puree 100%	750 g
Caster sugar	450 g
Mandarins	3 pieces
Mandarin Liqueur	200 g

Cut mandarins into 8. Boil water, puree, sugar and mandarins. Cover and cool to 3°C. Strain by pressing and add liqueur. Add baba and soak overnight at 3°C. Leave to drip onto a wire rack before freezing.

MANDARIN GLAZE

Mandarin puree 100%	500 g
Invert sugar	40 g
Caster sugar	25 g
Pectin NH	12 g
Gold leaf	2 sheets

Warm mandarin puree with invert sugar. Gradually add sugar mixed with pectin and boil. Add gold leaves and briefly blend. Store at 3°C.

LEMON CREAM

Lemon puree (10% sugar)	115 g
Eggs	106 g
Caster sugar	60 g
Butter	137 g
Gelatin (200 Bloom)	3 g

Boil lemon puree and pour onto eggs mixed with sugar. Boil again before adding melted gelatin mass and cooling to 35°C. Add cubed butter and blend. Set aside at 3°C.

TRIPLE HOP BEER ICE CREAM

Cream 35% fat	125 g
Beer	250 g
Egg yolks	90 g
Caster sugar	80 g

Boil cream and beer. Pour onto egg yolks mixed with sugar and cook to 83°C. Blend, strain and store into a Pacojet beaker. Freeze.

CANDIED LEMON ZESTS

Water	300 g
Caster sugar	100 g
Glucose	25 g

Cook a syrup with water, sugar and glucose. Add sliced citrus zests and cook on low heat.

VANILLA CHANTILLY

Milk	40 g
Caster sugar	40 g
Vanilla bean	1/2 piece
Gelatin (200 Bloom)	2 g
Mascarpone	85 g
Cream 35% fat	365 g

Boil milk with sugar and vanilla, add gelatin and mascarpone finishing with cream. Strain, blend and set aside at 3°C for 12 hours.

BEER GEL

Beer	375 g
Xanthan gum	2.5 g

Blend ingredients for a long time before filling a sauce bottle and refrigerating at 3°C.

ASSEMBLY

Finger lime	as nec.
Vene cress	as nec.
Gold leaf	as nec.

With toothpicks, dip frozen babas into mandarin glaze at 45°C, wait a couple of minutes so that the product starts to defrost before cutting the ends making sure that the tubes are 9 cm long. Pipe lemon cream and Chantilly alternating each dot with a N°4 tip. Decorate with candied lemon zests, finger lime, vene cress and gold leaf. To plate, place 2 tubes per platen adding beer gel, 3 mandarin segments and 2 small ice cream scoops.

THE IDEA?

I designed this dessert in collaboration with our Head Sommelier, Daniel Pires, to create a food and champagne pairing across our signature menu. The balance between the acidity of citrus fruit, the sweetness of ice cream and especially the touch of bitterness of triple hop beer which is incorporated in the beer gel creates a very interesting flavour balance with semi-dry champagne. The champagne sweetens the dessert, and the dessert sweetens the champagne.

THE FLAVOURS?

Lemon from my origins in the French Riviera region, local Ardennes beer and seasonal mandarin.

THE TECHNICAL STEP?

Glazing as well as cutting the babas. The glaze needs to be at the right temperature in order to be smooth and shiny, to also form a thick enough layer in order to bring added flavour. It is important to cut at the right moment in order to obtain a clean cut.

CAREFUL

When plating as the gel needs to be correctly dosed. If there is too much the bitterness will take over the remaining flavours and will no longer be balanced.



© L. Fou

Recette pour 8 personnes.

PÂTE À BABA

Beurre	30 g
Sucre semoule	35 g
Sel	4,5 g
Farine de gruau	345 g
Œufs	135 g
Eau	140 g
Levure de boulanger	14 g
Beurre fondu	85 g

Pétrir tous les éléments (sauf le beurre fondu) à la feuille jusqu'à décollement. Laisser pointer 20 min dans la cuve. Relancer le batteur à petite vitesse, puis ajouter le beurre fondu froid en filet. Passer en vitesse moyenne jusqu'à décollement de la pâte. Aussitôt, mouler la pâte en Flexipan® Inserts Bûchettes et congeler. Une fois la pâte bien dure, la placer dans un tube en Inox de 1,5 cm de diamètre préalablement chemisé de papier cuisson. Laisser pousser, puis cuire au four ventilé à 150 °C pendant 20 min. Dès la sortie du four, démouler puis réenfourner pour terminer la cuisson pendant 10 min.

SIROP À BABA

Eau	750 g
Purée mandarine 100 %	750 g
Sucre semoule	450 g
Mandarines	3 pièces
Liqueur de mandarine	200 g

Couper grossièrement les mandarines en 8. Porter à ébullition l'eau, la purée, le sucre et les mandarines. Couvrir et refroidir l'ensemble à 3 °C. Chinoiser en pressant, puis ajouter la liqueur. Laisser imbiber les babas toute une nuit à 3 °C. Les égoutter sur une grille, puis les placer au froid négatif.

GLAÇAGE MANDARINE

Purée mandarine 100 %	500 g
Sucre inverti	40 g
Sucre	25 g
Pectine NH	12 g
Feuilles d'or	2 feuilles

Tiédifier la purée de mandarine et le sucre inverti. Ajouter, en pluie et tout en fouettant, le sucre et la pectine NH (préalablement

mélangés), puis porter à ébullition. Ajouter ensuite les feuilles d'or et mixer brièvement. Réserver à 3 °C.

CRÊMEUX CITRON

Purée citron (sucrée à 10 %)	115 g
Œufs	106 g
Sucre	60 g
Beurre	137 g
Gélatine (200 Bloom)	3 g

Faire bouillir la purée de citron, verser sur le mélange œufs-sucré et porter à ébullition. Ajouter la gélatine fondue, puis refroidir à 35 °C. Ajouter le beurre en cubes et mixer. Réserver à 3 °C.

GLACE À LA BIÈRE TRIPLE HOUBLON

Crème 35 % MG	125 g
Bière	250 g
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre semoule	80 g

Porter la crème et la bière à ébullition. Verser sur le mélange jaunes-sucré et cuire à 83 °C. Mixer, chinoiser, et stocker en bol à Pacojet au froid négatif.

ZESTES DE CITRON CONFITS

Eau	300 g
Sucre	100 g
Glucose	25 g

Réaliser un sirop et y cuire lentement les zestes de citron émincés.

CHANTILLY VANILLÉE

Lait	40 g
Sucre	40 g
Gousse de vanille	1/2 pièce
Gélatine (200 Bloom)	2 g
Mascarpone	85 g
Crème 35 % MG	365 g

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine, puis le mascarpone, puis la crème. Chinoiser, mixer, et réserver 12 h à 3 °C. Monter légèrement puis pocher aussitôt.

GEL BIÈRE

Bière	375 g
Gomme de xanthane	2,5 g

Mixer longuement les 2 ingrédients et stocker en pipette à 3 °C.

MONTAGE

Citron caviar	QS
Vene cress	QS
Feuille d'or	QS

À l'aide d'un cure-dents, tremper les babas congelés dans le glaçage mandarine à 45 °C, attendre quelques minutes qu'ils commencent à décongeler pour parer les bouts en mesurant des tubes de 9 cm. Pocher sur les tubes la crème citron et la chantilly en alternant à chaque point, avec une douille de 4 mm. Décorer ensuite avec les zestes de citron confits, du citron caviar, quelques Vene Cress et fragments de feuille d'or. À l'envoi, disposer 2 tubes par assiette, ajouter ensuite le gel bière, 3 suprêmes de mandarine et 2 petites quenelles de glace.

L'IDÉE ?

J'ai conçu ce dessert en collaboration avec notre Chef sommelier, Daniel Pires, afin de créer un accord mets et champagne sur l'ensemble de notre menu signature. L'équilibre entre l'acidité des agrumes, la douceur de la glace et surtout la touche d'amertume de la bière triple houblon qui est apportée par le gel crée un accord très intéressant avec du champagne demi-sec. Le champagne sucre le dessert, et le dessert désucre le champagne.

LES SAVEURS ?

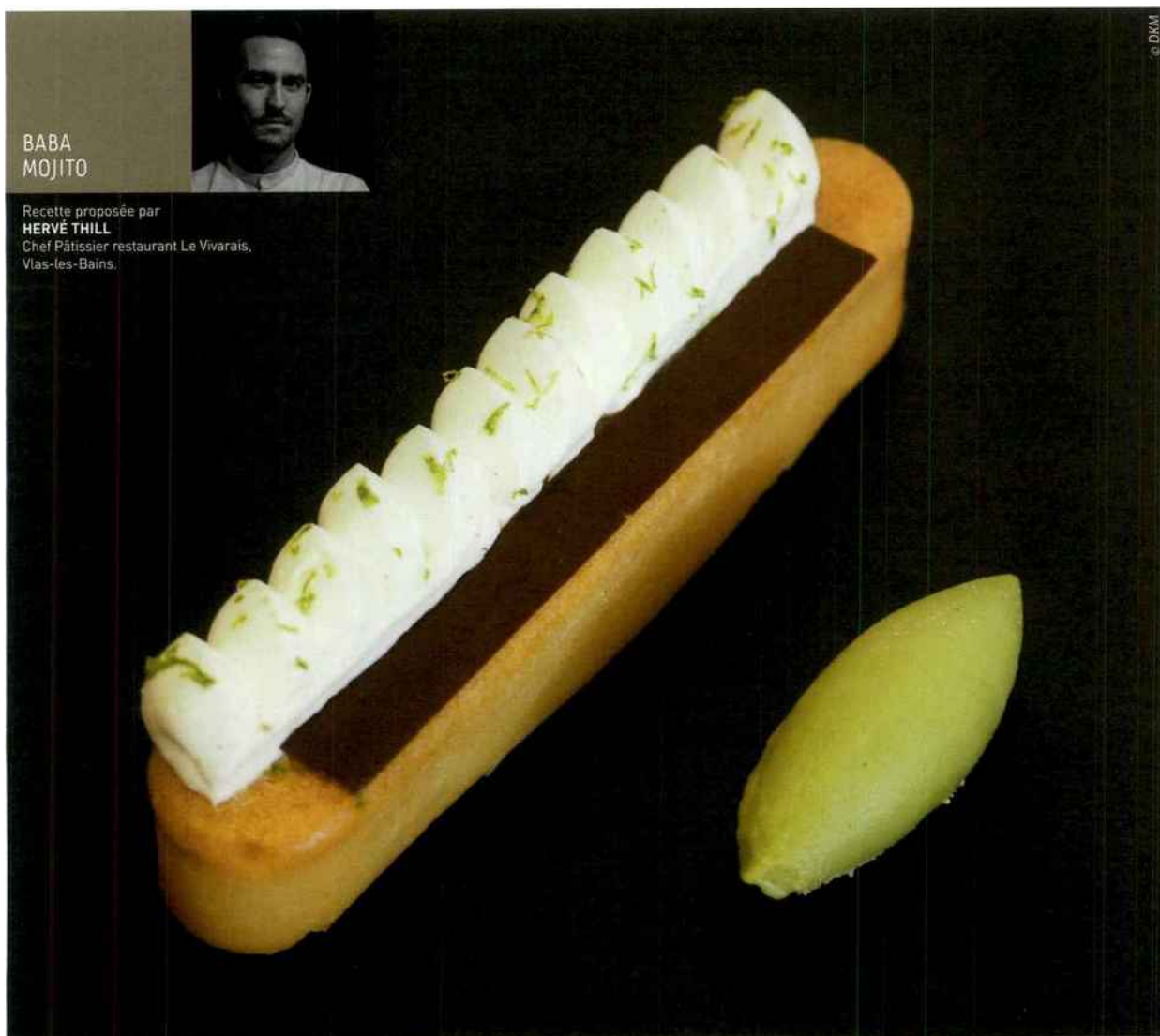
Le citron pour mes origines ardennaises, la bière des Ardennes pour le local et la mandarine pour la saison.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Le glaçage ainsi que la découpe des babas. Le glaçage doit être à bonne température afin d'être lisse et brillant, et aussi former une couche assez épaisse afin d'apporter du goût. Il est également important de parer au bon moment afin d'obtenir une découpe nette.

ATTENTION

Lors du dressage, il faut bien doser la quantité de gel. S'il y en a trop, l'amertume l'emporte sur le reste et cela devient désagréable.



BABA MOJITO

Recette proposée par
HERVÉ THILL
Chef Pâtissier restaurant Le Vivarais,
Vlas-les-Bains.

MOJITO BABA

BABA DOUGH

Water	100 g
Fresh yeast	10 g
Flour T55	200 g
Eggs organic	100 g
Salt	4 g
Caster sugar	10 g
Butter	50 g

Place 1/3 warm water into bowl with yeast to dilute. Cover with flour and add eggs, salt and sugar. Mix with a paddle before adding remaining water giving strength to the dough. Smoothen the dough before adding melted butter. Fill rectangular moulds half way up the sides. Leave to prove at 30°C and bake at 180°C for approximately 20 minutes.

SOAKING SYRUP

Water	500 g
Raw "unrefined" sugar	200 g
Lime juice	100 g
Fresh mint	30 g
Dark rum	120 g

Boil water, sugar and lime juice. Add mint leaves, cover and infuse for 15 minutes. Strain, pressing well before adding the rum once cooled.

LIME- MASCARPONE WHIPPED CREAM

Cream 35% fat	300 g
Mascarpone	100 g

Icing sugar	30 g
Lime zest	1 piece

Whip ingredients together to obtain the desired texture.

MINT SORBET

Water	270 g
Caster sugar	80 g
Invert sugar	42 g
Lime juice	28 g
Mint	15 leaves

DECORATION

Dark chocolate 64% rectangle	1 piece
------------------------------	---------

THE IDEA?

The urge to change from a conventional baba shape and modernize the visual.

THE SHAPE?

Rectangular.

THE FLAVOURS?

Like a mojito.

THE TECHNICAL STEP?

Making the baba dough.

CAREFUL

Bake the dough and the soaking times.

SELLING POINT & PROFITABILITY?

The first summer fruit on your plate, just waiting for a cocktail.

PÂTE À BABA

Eau	100 g
Levure de boulanger	10 g
Farine T55	200 g
Œufs bio	100 g
Sel	4 g
Sucre semoule	10 g
Beurre	50 g

Mettre dans le fond de la cuve 1/3 de l'eau, tiède, avec la levure diluée. Recouvrir avec la farine. Ajouter les œufs, le sel et le sucre, pétrir avec la feuille et ajouter le reste d'eau, lui donner du corps. Lisser la pâte en ajoutant le beurre fondu. Mouler dans des moules rectangulaires à mi-hauteur, dans une atmosphère à 30 °C. Cuire à 180 °C pendant 20 min.

SIROP D'IMBIBAGE

Eau	500 g
Cassonade	200 g
Jus de citron vert	100 g
Menthe fraîche	30 g
Rhum ambré	120 g

Dans une casserole, bouillir l'eau, le sucre, le citron vert. Ajouter les feuilles de menthe. Laisser infuser 15 min.

Chinoiser en écrasant les feuilles de menthe et ajouter le rhum une fois le mélange froid.

CRÈME FOUETTÉE CITRON VERT-MASCARPONE

Crème 35 % MG	300 g
Mascarpone	100 g
Sucre glace	30 g
Zeste de citron vert	1 pièce

Fouetter l'ensemble au batteur afin d'obtenir la texture souhaitée.

SORBET MENTHE

Eau	270 g
Sucre semoule	90 g
Sucre inverti	42 g
Jus de citron vert	28 g
Menthe	15 feuilles

DÉCOR

Plaquette chocolat noir 66 %.. 1 pièce

L'IDÉE ?

L'envie de changer la forme conventionnelle du baba en modernisant le visuel.

LA FORME ?

Rectangulaire.

LES SAVEURS ?

Comme un mojito.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La réalisation de la pâte à baba.

ATTENTION

À la cuisson de la pâte et au temps d'imbibage.

ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

Les prémices de l'été dans votre assiette, pour patienter avant les cocktails.



BABA EXOTIQUE AU RHUM DE CHAMAREL

Recette proposée par
MARIE MEUNIER
Cheffe Pâtissière hôtel LUX* Grand Gaube Maurice.

TROPICAL CHAMAREL RUM BABA

BABA DOUGH	
Milk	200 g
Fine salt	6 g
Caster sugar	30 g
Fresh yeast	20 g
Flour T45	410 g
Eggs	200 g
Butter	120 g

Warm milk in a saucepan to dissolve yeast. Melt butter. Place flour, salt, sugar and eggs into a mixing bowl. Add milk and yeast, finishing with butter melted to 45°C onto the dough before leaving to rest for 10 minutes. Incorporate butter with a spatula and pipe baba before leaving to prove at room temperature (24-25°C). Bake at 170°C for 12 to 15 minutes.

SOAKING SYRUP	
Water	1,000 g
Muscovado	240 g
Vanilla bean	2 pieces
Orange zest	1 piece
Lemongrass	2 sticks
Passionfruit puree	500 g
Dark rum Chamarel	150 g

Heat water, muscovado, scraped vanilla and add orange zests and lemongrass cut into slices. Leave to infuse. Add passionfruit puree and rum when the syrup is at 40°C. Set aside.

MAURICE ISLAND CHANTILLY CREAM	
Cream 35% fat	500 g
Muscovado	50 g
Vanilla bean	1 piece
Mascarpone	75 g

Heat 1/3 cream in a saucepan with muscovado and infuse vanilla. Strain, add mascarpone and remaining cream.

Blend with a hand blender before refrigerating. Whip before use.

TROPICAL RUM GLAZE

Mango puree	200 g
Passionfruit puree	200 g
Lime juice	250 g
Raw "unrefined" sugar	200 g
Pectin NH	11 g
Rum	70 g

Boil purees (mango and passionfruit) with juice in a saucepan. Add sugar and pectin and give another boil. Leave to cool to 45°C before adding rum.

ASSEMBLY

Heat syrup to 40°C before soaking babas, leave to drip on a wire rack. Reheat glaze and blend before glazing the strained baba. Whip chantilly and pipe rosettes before placing seasonal fruit (pitaya, pineapple or pawpaw). When serving eventually add a couple of drops of rum.

THE IDEA?

Baba is one of our favourite desserts and I wanted to work with local products. The perfect occasion to highlight local rum.

THE SHAPE?

A half sphere.

THE FLAVOURS?

Fruity, rum, vanilla.

THE TECHNICAL STEP?

When making the baba dough, also make sure to respect the temperature of the soaking syrup.

CAREFUL

The baking of the babas and the shine of the tropical glaze.

PROFITABILITY?

This dessert is profitable.



© Raj Sharma

PÂTE À BABA

Lait	200 g
Sel fin	6 g
Sucre semoule	30 g
Levure de boulanger	20 g
Farine T45	410 g
Œufs	200 g
Beurre	120 g

Dans une casserole, tiédir le lait pour dissoudre la levure. Faire fondre le beurre. Dans le bol d'un batteur muni du crochet, bien mélanger la farine, le sel, le sucre, ajouter les œufs puis le lait tiède avec la levure dissoute. Verser ensuite le beurre fondu à 45°C sur la pâte à baba, puis laisser pointer une dizaine de minutes. Incorporer le beurre fondu à l'aide d'une maryse. Pocher la pâte à baba, laisser pousser à température ambiante (24-25°C), puis cuire à 170°C pendant 12 à 15 min.

SIROP D'IMBIBAGE

Eau	1 000 g
Sucre muscovado	240 g
Gousses de vanille	2 pièces
Zestes d'orange	1 pièce
Citronnelle	2 bâtons
Purée de passion	500 g
Rhum ambré de Chamarel	150 g

Chauffer l'eau, le sucre muscovado, la vanille grattée, ajouter les zestes d'orange et la citronnelle coupée

en rondelle. Laisser infuser. Ajouter la purée de passion et le rhum dans le sirop à 40°C. Réserver

CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE DE L'ÎLE MAURICE

Crème 35% MG	500 g
Sucre muscovado	50 g
Gousse de vanille	1 pièce
Mascarpone	75 g

Dans une casserole, chauffer 1/3 de la crème pour dissoudre le sucre muscovado et infuser la vanille. Chinoiser, ajouter le mascarpone et la crème froide restante. Mixer avec un mixeur plongeant. Réserver au frais. Monter au fouet avant utilisation.

GLAÇAGE EXOTIQUE AU RHUM

Purée de mangue	200 g
Purée de fruit de la passion	200 g
Jus de citron vert	250 g
Cassonade	200 g
Pectine NH	11 g
Rhum	70 g

Dans une casserole, faire bouillir les purées de mangue et de passion et le jus de citron vert. À 40°C, ajouter la cassonade et la pectine NH bien mélangées, donner une ébullition. Laisser refroidir. À 45°C, ajouter le rhum.

MONTAGE

Imbiber le baba dans le sirop à 40°C, égoutter sur une grille.

Réchauffer et mixer le glaçage, napper harmonieusement le baba bien égoutté. Monter la crème chantilly et dresser une rosace sur le baba glacé, ajouter quelques morceaux de fruits frais de saison (pitaya, ananas et papaye). Au moment de servir, ajouter éventuellement quelques gouttes de rhum.

L'IDÉE ?

Le baba est un de mes desserts favoris, j'avais envie de travailler les produits locaux, et c'est l'occasion de mettre en valeur le rhum local.

LA FORME ?

Une demi-sphère.

LES SAVEURS ?

Fruitées, rhum, vanille.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

À la cuisson des babas et à la brillance du glaçage exotique. Il faut aussi bien respecter la température du sirop.

ATTENTION

À la cuisson des babas et à la brillance du glaçage exotique.

RENTABILITÉ ?

Ce dessert est rentable.



BABA BOUCHON

Recette proposée par
RICHARD SEVE
Maison Seve, Lyon, Craponne, Bron,
Champagne-au-Mont-d'Or.



CORK BABA

BABA DOUGH

High gluten flour.....	500 g
Salt.....	10 g
Caster sugar.....	50 g
Fresh yeast.....	30 g
Eggs.....	350 g
Butter.....	150 g

In a mixing bowl add flour, salt, and sugar with a dough hook and mix for 2 minutes on 2nd speed. Add yeast that has been broken up into pieces and mix on 2nd speed for 3 minutes. Turn down to 1st speed and add 1/4 eggs. Once incorporated continue on 2nd speed until the dough starts to come off the sides of the bowl. Turn down to 1st speed and add butter in small pieces at room temperature. Turn up to 2nd speed and continue to mix until the dough starts to come off the sides. Wrap the bowl (without touching directly the dough) and prove at 26-27°C until the dough gains one and a half its original volume. Place onto the work bench and knock back the volume by hand. Place into a basket, covered by baking paper and place a heavy tray on top in order that the dough doesn't rise. Use the same day or freeze for up to 3 days.

BABA SYRUP (36°BRIX)

Water.....	1,000 g
Caster sugar.....	700 g
Rum.....	400 g

Boil water and sugar. Cool before adding the rum.

FINISHING AND ASSEMBLY

Neutral glaze.....	as nec.
Soaked sultanas.....	as nec.
Candied orange.....	as nec.
Rum filled dropper.....	as nec.

Heat syrup to 60-70°C and soak babas before leaving to drip onto a wire rack. Glaze babas before placing onto supports. Place 3 soaked sultanas, a candied orange and a rum filled dropper. Finish with a white chocolate logo.

THE IDEA?

In Lyon we have the Guignol tradition and one of them is called Gnafron. I wanted to make a home-made baba with Gnafron's nose as it is well soaked! (In French this is an expression to say that the person drinks a lot).

THE FLAVOURS?

Rum in the dropper so that the clients can dose themselves.

THE TECHNICAL STEP?

Careful to soak the baba right into the centre.

PROFITABILITY?

This remains a profitable product and can be sold for a couple of days. We make them dry and the clients can soak them themselves. This is a classic that needs to be in the shop window. We also sell mini preserved babas which we do in two sizes.

PÂTE À BABA

Farine de gruau.....	500 g
Sel.....	10 g
Sucre.....	50 g
Levure de boulanger.....	30 g
(Eufs.....	350 g
Beurre.....	150 g

Dans la cuve d'un batteur, mélanger au crochet la farine, le sel et le sucre pendant 2 min en 2^e vitesse. Ajouter la levure émiettée et faire tourner en 2^e vitesse pendant 3 min. Passer en 1^{re} vitesse et ajouter les 3/4 des œufs. Une fois qu'ils sont incorporés, continuer en 2^e vitesse. Lorsque la pâte commence à se décoller la paroi, remettre en 1^{re} vitesse et ajouter le beurre en petits morceaux, à température ambiante. Passer en 2^e vitesse et laisser la pâte se décoller de la paroi. Filmer la cuve sans toucher la pâte et la placer en chambre de poussa à 26-27 °C pour que la pâte puisse atteindre une fois et demie son volume. À ce moment-là, la mettre sur le marbre et taper légèrement pour la faire retomber avec les mains. La déposer ensuite dans un panier couvert de papier cuisson et placer une plaque

lourde au-dessus pour qu'elle ne repousse pas. Utiliser le jour même ou la conserver au congélateur au maximum 3 jours.

SIROP À BABA (36°BRIX)

Eau.....	1 000 g
Sucre.....	700 g
Rhum.....	400 g

Faire une ébullition avec l'eau et le sucre. Laisser refroidir avant d'ajouter le rhum.

FINITION ET MONTAGE

Nappage neutre.....	0S
Raisins imbibés.....	0S
Écorces d'orange confites.....	0S
Pipette de rhum.....	0S

À 60-70 °C, imbiber les babas puis les laisser égoutter sur une grille, les napper et les poser dans des caissettes. Placer 3 raisins imbibés, une écorce d'orange confite et une pipette de rhum. Terminer par un logo maison en chocolat blanc.

L'IDÉE ?

À Lyon, nous avons la tradition de Guignol, dont le compagnon est Gnafron. J'ai voulu faire un baba maison avec le nez de Gnafron parce qu'il est bien imbibé !

LES SAVEURS ?

Le rhum est dans la pipette pour que les clients puissent le doser eux-mêmes.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La cuisson et l'imbibage à cœur.

RENTABILITÉ ?

C'est un produit qui reste rentable, on peut le vendre plusieurs jours. On fait les babas secs, et après les clients imbibent eux-mêmes. Enfin, c'est un classique indispensable dans une vitrine, à l'image des pots de mini-babas que l'on propose en deux tailles.



© T. Caron



BABA AU RHUM

Recette proposée par
XAVIER GORREL
pâtisserie Gorrel Prestige
à Sainte-Foy-Lès-Lyon.

RUM BABA

BABA DFOUGH

High gluten flour	1,000 g
Caster sugar	80 g
Salt	25 g
Fresh yeast	37 g
Eggs	950 g
Butter	320 g

Mix flour with sugar, salt, yeast and a portion of eggs with a dough hook. Add remaining eggs and continue to mix to give the dough elasticity. Finish with melted butter and continue to mix to form a homogeneous dough. Pipe into moulds and leave to prove at 26-27°C for 20 minutes. Bake at 180°C for 15 to 20 minutes. Leave babas to dry.

SOAKING SYRUP

Water	1,000 g
Caster sugar	500 g
Citrus zests (orange, mandarin)	as nec.
Rum Saint James 54%	200 g

Boil water with sugar and zests, cover and leave to infuse for 15 to 20 minutes. Strain and add rum.

ASSEMBLY AND FINISHING

Rum Saint James 54%	as nec.
Raspberries	as nec.
Neutral glaze	as nec.

Heat syrup 60-70°C before soaking babas. Leave to drip on a wire rack before glazing. Place into presentation containers and finish with a couple of raspberries and a dropped filled with rum.

THE IDEA?

This is a pastry classic that give a homage to our elders that is an absolute must in pastry shops. It is quite rare to find a client who doesn't appreciate a good baba, provided of course that it is soaked well in rum.

THE SHAPE AND FLAVOURS?

Presented onto a plastic container like a crystal, this rum soaked babas with Saint James® 54%, with a small dropper filled with rum to intensify the flavours. This is practical for transporting and retains the alcohol when tasting.

SELLING POINT & PROFITABILITY?

This is a "poor" brioche dough (reduced fat content) that has been enriched with rum and produced in a large series without any loss. This petit gâteau is completely profitable and its success continues.

PÂTE À BABA

Farine de force	1 000 g
Sucre semoule	80 g
Sel	25 g
Levure de boulanger	37 g
Œufs	950 g
Beurre	320 g

Dans le bol d'un robot équipé du crochet, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure à une partie des œufs. Puis ajouter les œufs restants à pétrir pour donner du corps à la pâte. Finir avec le beurre fondu et continuer de pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pocher dans des moules à savarin et laisser pousser environ 20 min à 26-27 °C. Cuire à 180 °C pendant 15 à 20 min. Laisser sécher les babas.

SIROP D'IMBIBAGE

Eau	1 000 g
Sucre semoule	500 g
Zestes d'agrumes (orange, mandarine)	as nec.
Rum Saint James® 54 % vol.	200 g

Faire une ébullition avec l'eau, le sucre et les zestes. Couvrir et laisser infuser pendant 15 à 20 min. Chinoiser avant d'ajouter le rum.

MONTAGE ET FINITION

Rum Saint James® 54 % vol.	as nec.
Framboises	as nec.
Nappage neutre	as nec.

Chauffer le sirop à 60-70 °C avant de tremper les babas. Les laisser égoutter sur une grille avant de les napper. Les poser sur un support avant de les décorer avec quelques framboises et une pipette remplie de rum.

L'IDÉE ?

C'est un classique de la Pâtisserie qui fait honneur à nos anciens et que l'on se doit absolument de proposer en boutique. D'autant plus que rares sont les clients à ne pas apprécier un bon baba, à condition, bien sûr, qu'il soit bien imbibé de rum.

LA FORME ET LES SAVEURS ?

Présenté dans une caissette façon cristal, le baba est imbibé de rum Saint James® 54 % d'alcool, et proposé avec une pipette de rum, pour intensifier la saveur. Celle-ci est pratique pour le transport et permet de conserver l'intégrité de l'alcool jusqu'à la dégustation.

ATOUT VENTE & RENTABILITÉ ?

On est en présence d'une brioche « pauvre », enrichie de rum et qui est fabriquée en série, sans pertes. Ce petit gâteau est pleinement rentable et son succès perdure.





RECETTE
PAS À PAS
PÂTISSERIE

BABA AU RHUM AU CHOCOLAT



Recette proposée par
SÉBASTIEN SERVEAU
Chef Pâtissier-
Chocolatier, consultant
international
www.sebastienserveau.com

À travers cette rubrique, Sébastien Serveau relève chaque mois un défi : celui de vous présenter une recette pas à pas pour vous faciliter sa réalisation en boutique. Fort de 25 ans d'expérience en Hôtellerie de luxe, Restauration, Pâtisserie de boutique, Chocolaterie et Traiteur, Sébastien vous propose son dessert « Baba au rhum au chocolat ». Pour toute information ou précision, n'hésitez pas à lui écrire à : lepasapadessebastienserveau@gmail.com



Vérifier la texture de la pâte, elle doit être élastique et brillante.
Verify the texture of the dough sure that is elastic and shiny.



Pocher la pâte à baba dans les moules en silicone.
Pipe baba dough into silicone moulds.



Laisser imbiber les babas 15 min puis les égoutter.
Soak babas for 15 minutes, then strain.

Recette pour 15 babas.

PÂTE À BABA

Farine T45	190 g
Poudre de cacao	15 g
Sel fin	2 g
Beurre 84 % MG	70 g
Œufs	250 g
Levure de boulanger	6 g
Miel toutes fleurs	50 g

Verser la farine, la poudre de cacao, le sel et le beurre dans la cuve d'un batteur. Installer la feuille et démarrer le batteur à vitesse moyenne. Arrêter de mélanger lorsque la texture devient celle de la poudre d'amande et qu'il n'y a plus de morceaux de beurre. Ajouter à ce mélange 1/3 des œufs, puis ajouter la levure émiettée. Laisser tourner à grande vitesse de façon à rendre la pâte élastique. Racler le fond du batteur régulièrement. Ajouter le reste des œufs par intermittence en prenant soin de laisser la pâte s'homogénéiser à chaque ajout. Laisser tourner quelques minutes à grande vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord. Ajouter le miel puis laisser à nouveau tourner 1 min. Débarrasser la pâte dans un cul-de-poule, puis la filmer en prenant soin que le film ne touche pas la pâte. Laisser pointer 1 h

à 25 °C. Rabattre la pâte puis remplir à mi-hauteur les moules en silicone. Laisser pousser à température ambiante. Mettre au four à 170 °C lorsque les babas arrivent à 1 cm du haut des moules. Démouler ensuite à la sortie du four.

CONSEIL DE SÉBASTIEN

Dès que la pâte commence à lever dans les moules rentrés en cuisson, déposer dessus une feuille de papier cuisson et une plaque afin que les babas ne dépassent pas des moules.

SIROP À BABA

Eau	1 l
Sucre semoule	150 g
Poudre de cacao	60 g
Rhum brun 40 % vol	80 g

Verser l'eau, le sucre et le cacao en poudre dans une casserole. Porter à ébullition, filmer à chaud, puis laisser refroidir à 60 °C. Chauffer le sirop à environ 45 °C puis y ajouter le rhum. Déposer les babas et les laisser s'imbiber pendant 15 min d'un côté, puis 15 min de l'autre. Les égoutter ensuite sur une grille pendant 15 min, puis les placer 1 h en surgélation.

CRÈMEUX AU CHOCOLAT

Lait demi-écrémé	130 g
Crème liquide 35 % MG	130 g
Jaunes d'œufs	40 g
Sucre en poudre	45 g
Couverture noire 70 %	130 g
Couverture lactée 40 %	50 g

Verser le lait et la crème dans une casserole puis porter à ébullition. Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Réaliser une crème anglaise (82 °C), puis la verser sur les couvertures, en 3 fois, en prenant soin de mélanger rapidement au centre avec une maryse. Le mélange doit être lisse et brillant. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, puis couler le crémeux dans des moules silicone cylindriques de 1 cm de diamètre.

CONSEIL DE SÉBASTIEN

Placer les moules à - 24 °C de façon à faciliter le démoulage.

GÂNACHE MONTÉE

CHOCOLAT AU LAIT

Crème liquide 35 % MG	55 g
Glucose	12 g

Sucre inverti	12 g
Couverture lactée 33 %	100 g
Crème liquide 35 % MG	110 g

Porter à ébullition les 55 g de crème liquide avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur le chocolat au lait en prenant soin de mélanger à l'aide d'une maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter progressivement le reste de la crème. Réserver au frais 4 h au minimum.

CONSEIL DE SÉBASTIEN

Mixer pendant 2 min à l'aide du mixeur afin de bien émulsionner la matière grasse.

CRUMBLE CACAO

Beurre	80 g
Farine T45	90 g
Cassonade	60 g
Poudre de cacao	12 g

Mettre le beurre à fondre. Mélanger les poudres ensemble. Verser le beurre fondu sur les poudres, puis mélanger avec une maryse. Émietter la crumble sur une plaque munie d'un tapis silicone. Cuire à 150 °C pendant 15 min environ. Le concasser grossièrement puis le réserver au sec.



Glacer les bobos avec le nappage.
Pour glaze onto babas.



Pocher la ganache montée sur les tubes de chocolat nappés.
Pipe whipped ganache onto glazed chocolate tubes.



Coupe du baba.
Cut of baba.



© T. Caron

Déposer les babas glacés sur les croustillants puis les décorer.
Place glazed babas onto crunches and decorate.

CROUSTILLANT

Praliné amande 66 %	120 g
Couverture lactée 40 %	20 g
Couverture noire 66 %	20 g
Crumble cacao haché	200 g

Fondre les couvertures noire et lactée à environ 35 °C]. Ajouter le praliné, mélanger, puis ajouter le crumble chocolat.

NAPPAGE CHOCOLAT

Nappage neutre à chaud	1 000 g
Eau	100 g
Couverture noire 70 %	80 g

Mettre le nappage et l'eau à bouillir. Verser ensuite sur le chocolat en 3 fois, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Napper les babas et pulvériser le reste du nappage sur les tubes de crémeux chocolat.

DÉCOR CHOCOLAT

Couverture lactée 33 %	500 g
------------------------	-------

Mettre au point le chocolat puis en étaler une fine couche sur une feuille guitare. Détailler des formes oblongues. Réaliser également des fils à l'aide d'un peigne.

RUM BABA WITH CHOCOLATE

Recipe for 15 babas.

BABA DOUGH

Flour T45	190 g
Cocoa powder	15 g
Fine salt	2 g
Butter 84% fat	70 g
Eggs	250 g
Fresh yeast	6 g
Flower honey	50 g

Place flour, cocoa powder, salt, butter with a paddle on medium speed. Stop when the mixture becomes like almond powder and that there are no more lumps of butter. Add 1/3 eggs and yeast in small pieces. Leave to mix on top speed to give an elastic texture to the dough. Regularly scrape the edges and finish by gradually adding the remaining eggs, making sure to obtain a homogeneous dough before continuing. Add honey and mix for 1 more minute. Set aside into a bowl, and wrap with cling film, making sure that the wrap is not touch directly the dough. Leave to rest at 25°C for 1 hour. Knock back the volume and fill moulds half way up. Leave to prove at room temperature. Once the dough has risen to 1 cm from the top of the moulds, bake at 170°C. Unmould out of the oven.

Sebastian's tip

Once the dough has proved in the moulds and are baking, place a sheet of baking paper and a baking tray so that the dough doesn't go explode out of the moulds.

BABA SYRUP

Water	1 l
Caster sugar	150 g
Cocoa powder	60 g
Dark rum 40% vol.	80 g

Pour water, sugar and cocoa powder into a saucepan. Boil and cover the hot mixture, to leave to cool to 60°C. Heat syrup to 45°C and add rum. Place babas and leave to soak for 15 minutes each side before turning. Leave to drip on a wire rack for 15 minutes before blast freezing for 1 hour.

CHOCOLATE CREAM

Semi skimmed milk	130 g
Cream 3% fat	130 g
Egg yolks	40 g
Caster sugar	45 g
Dark couverture 70%	130 g
Milk couverture 40%	50 g

Boil milk and cream in a saucepan. At the same time, mix yolks with sugar in a bowl. Pour hot liquid onto the yolks mixture. Pour back into the saucepan and cook to 82°C.

(crème anglaise). Four crème anglaise onto the chocolates in three times taking care to stir from the centre with a spatula. The mixture should be smooth and shiny. Emulsify with a hand blender and pour into small 1 cm cylinders.

Sebastian's tip

Blast freeze moulds at -24°C to help with the unmoulding process.

MILK CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

Cream 35% fat	55 g
Glucose	12 g
Invert sugar	12 g
Milk couverture 33%	100 g
Cream 35% fat	110 g

Boil 55 g cream with glucose and invert sugar. Pour onto milk chocolate, taking care to stir with a spatula. Finish with a hand blender to emulsify and gradually add cream. Refrigerate for at least 4 hours.

Sebastian's tip

Mix with a hand blender for at least 2 minutes to be sure that the mixture has been correctly emulsified.

COCOA CRUMBLE

Butter	80 g
Flour T45	90 g
Raw "unrefined" sugar	40 g
Cocoa powder	12 g

Melt butter. Mix powders together and add melted butter on top, stirring with a spatula. Sprinkle the crumble onto a baking tray lined with a silicon mat. Bake at 150°C for approximately 15 minutes. Crush into large pieces out of the oven. Store in a dry place.

CRUNCH

Almond praline 66 %	120 g
Milk couverture 40 %	20 g
Dark couverture 66 %	20 g
Cocoa crumble, chopped	200 g

Melt couvertures together to 35°C. Add praline and stir, finishing with crumble.

CHOCOLATE GLAZE

Hot neutral glaze	1,000 g
Water	100 g
Dark couverture 70%	80 g

Boil neutral glaze with water, pour onto chocolate in three times and emulsify with a hand blender. Glaze babas and also spray the glaze onto the chocolate cream tubes.

CHOCOLATE DECORATION

Milk couverture 33%	500 g
---------------------	-------

Temper chocolate and spread a thin layer onto a guitar sheet. Cut oblong shapes and also make strips with a comb.



RECETTE
PAS À PAS
CONFISERIE

CRAQUANT CHOCOLAT-AMANDE

Recette proposée par
SÉBASTIEN SERVEAU
Chef Pâtissier-
Chocolatier, consultant
international
www.sebastienserveau.com

À travers cette rubrique, Sébastien Serveau relève chaque mois un défi : celui de vous présenter une recette pas à pas pour faciliter sa réalisation en boutique. Fort de 25 ans d'expérience en Hôtellerie de luxe, Restauration, Pâtisserie de boutique, Chocolaterie et Traiteur, Sébastien vous propose sa confiserie « Craquant chocolat-amande ». Pour toute information ou précision, n'hésitez pas à lui écrire à : lepasapasedesebastienserveau@gmail.com



Hacher finement les macarons séchés jusqu'à obtenir une poudre.
Mix macarons to form a fine powder.



Mélanger les blancs d'œufs avec la poudre de macaron.
Mix egg whites with macaron powder.



Étaler la pâte sur un pochoir silicone de disques de 4 cm de diamètre. Cuire au four 15 min à 150 °C.
Spread batter into a 4 cm diameter silicon stencil of 4 cm. Bake at 150°F for 15 minutes.

Recette pour 35 pièces.

GANACHE CHOCOLAT

Crème liquide 35 % MG	90 g
Sucre inverti	15 g
Sorbitol	15 g
Couverture noire 66 %	90 g
Beurre 82 % MG	15 g

Porter la crème, le sucre inverti et le sorbitol à ébullition. Déposer les pistoles de couverture dans un cul-de-poule, puis verser la crème en 3 fois dessus, en prenant soin de mélanger avec une maryse et de former un noyau au centre. Ajouter ensuite les cubes de beurre froid, puis mixer 2 min à l'aide d'un mixeur à main, jusqu'à ce que le beurre soit complètement dissous. Débarrasser puis laisser cristalliser à température ambiante.

CONSEIL DE SÉBASTIEN

Il est préférable de laisser cristalliser à température ambiante afin de pouvoir pocher la ganache facilement.

APPAREIL À MACARON

CHOCOLAT

Poudre d'amande	220 g
Sucre glace	450 g
Poudre de cacao	40 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre semoule	100 g
Colorant rouge hydrosoluble	QS

Mixer au Robot-Coupe® la poudre d'amande et le sucre glace. ATTENTION à ce que le mélange ne chauffe pas. Ajouter ensuite le cacao en poudre tamisé. Chauffer les blancs au bain-marie à environ 50 °C en prenant soin de mélanger avec un fouet. Monter ces blancs puis, lorsqu'ils sont montés, verser le sucre semoule petit à petit. Laisser meringuer 2 à 3 min puis y ajouter une pointe de couteau de colorant rouge. Arrêter le batteur, puis verser les poudres tamisées

ensemble. Mélanger délicatement avec une maryse pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Mettre dans la recette chocolat le tout et mélanger quelques secondes jusqu'à effet de brillance. Laisser croûter 30 min environ, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au doigt. Étaler la pâte sur un pochoir silicone de disques de 4 cm de diamètre. Cuire à 150 °C pendant 20 min. Mettre ensuite les coques à sécher à 100 °C pendant 1 h environ. Les réduire en poudre à l'aide d'un robot-hachoir.

CONSEIL DE SÉBASTIEN

Cette recette a pour but de recycler les coques de macaron qui ne seraient pas exploitables.

DISQUES DE MACARONS

Poudre de macaron	200 g
Blancs d'œufs	55 g

Mélanger ensemble les ingrédients. Étaler ensuite à l'aide d'une palette dans un pochoir. Cuire au four à 170 °C pendant 10 à 12 min.

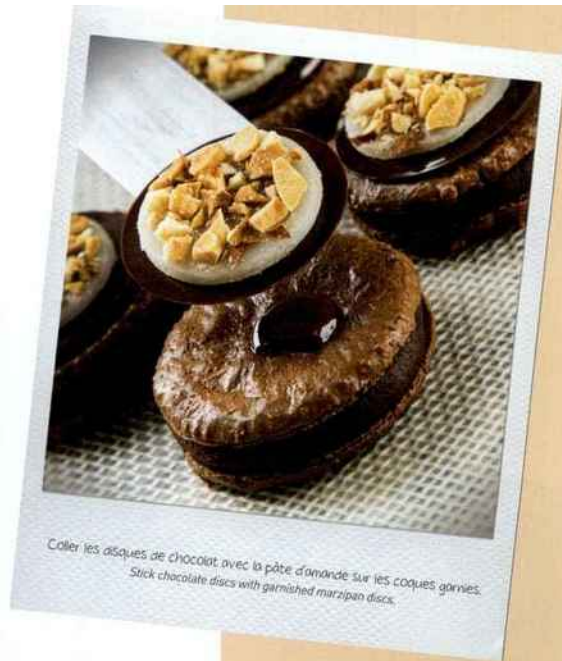
GARNITURE

Pâte d'amande 55 %	150 g
Beurre de cacao	30 g
Amandes hachées	50 g
Couverture noire 66 %	100 g

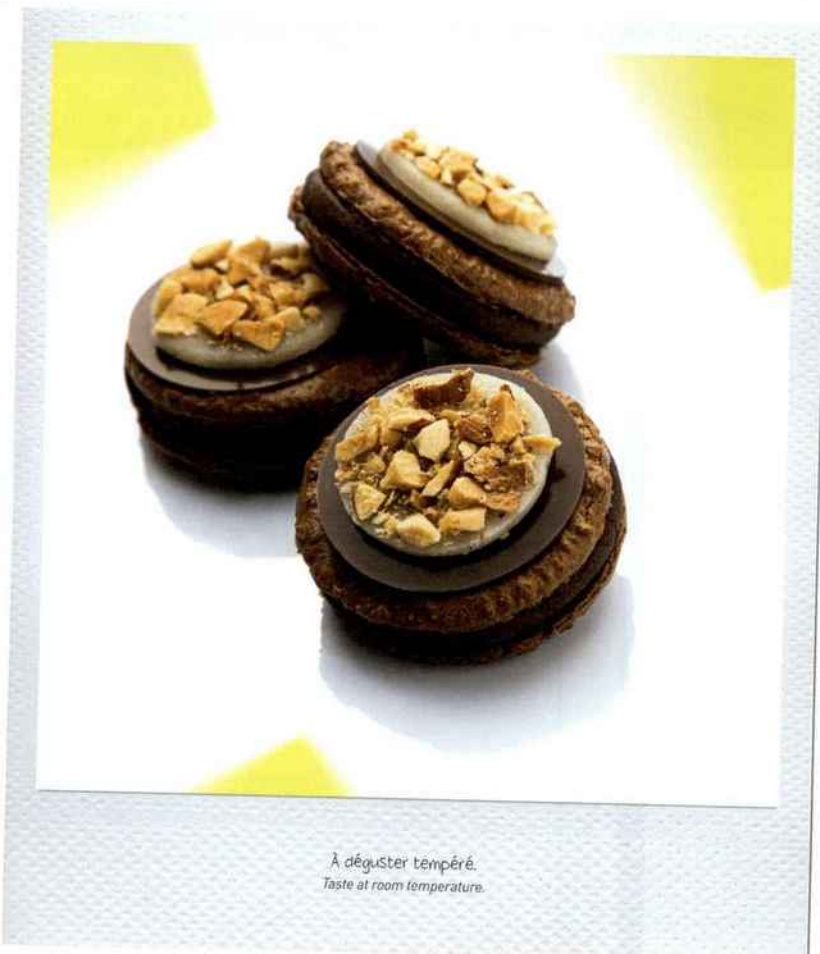
Étaler la pâte d'amande à 2 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 3 cm de diamètre. Pulvériser de beurre de cacao puis disposer les amandes concassées torréfiées dessus. Étaler une fine couche de couverture au point sur une feuille guitare puis détailler des disques de 3,5 cm de diamètre. Laisser cristalliser entre 2 plaques plates.



Pocher la ganache chocolat sur les pavets de macaron.
Pipe ganache onto the biscuits.



Coller les disques de chocolat avec la pâte d'amande sur les coques garnies.
Stick chocolate discs with garnished marzipan discs.



À déguster tempéré.
Taste at room temperature.

CHOCOLATE- ALMOND CRUNCH

Recipe for 35 pieces.

CHOCOLATE GANACHE

Cream 35% fat	90 g
Caster sugar	15 g
Sorbitol	15 g
Dark couverture 66%	90 g
Butter 82% fat	15 g

Boil cream with invert sugar and sorbitol. Place chocolate pieces into a bowl and pour hot cream in three times taking care to stir with a spatula from the centre. Add cold cubes of butter and emulsify for 2 minutes with a hand blender until the butter has been completely dissolved. Leave to set at room temperature.

Sebastien's tip

It is better to leave to set at room temperature in order to correctly pipe the ganache.

CHOCOLATE MACARON

Almond powder	220 g
Icing sugar	450 g
Cocoa powder	40 g
Egg whites	250 g
Caster sugar	100 g
Red colouring	as nec.
water based	

Mix almond powder and icing sugar in a Robot-Coupe. CAREFUL that this mixture does not start to heat to mass. Add sifted cocoa powder.

Heat whites to 50°C on a bain-marie taking care to constantly whisk. Whip egg whites on a mixer and once nice volume has been obtained, gradually add caster sugar. Leave to whip for 2-3 minutes before adding a knife point of red colouring. Mix with powders with a spatula to form a homogeneous paste in order to obtain a shiny batter. Leave to crust for 30 minutes until the batter does not stick to the touch. Spread into 4 cm stencil discs. Bake at 150°C for 20 minutes. Dry out the shells at 100°C for 1 hour. Reduce into a powder in a food processor.

Sebastien's tip

The goal of this recipe is to reuse broken macaron shells.

MACARON DISCS

Macaron powder	200 g
Egg whites	55 g

Mix ingredients together. Spread into a stencil with a spatula. Bake at 170°C for 10 to 12 minutes

GARNISH

Almond marzipan 55%	150 g
Cocoa butter	30 g
Chopped almonds	50 g
Dark couverture 66%	100 g

Roll out the marzipan to 2 mm thick and cut 3 cm diameter discs. Spray with cocoa butter and place a couple of roasted, crushed almonds. Temper dark chocolate and spread a thin layer onto a guitar sheet and cut 3.5 cm diameter discs. Leave to set in between two flat trays.



BABA MALIBU-COCO



Recette proposée par
LAURENT NAVARRO
Chef Pâtissier consultant,
Président du Club des Sud'Crés,
branche sucrée de Gourmédierranée.



PÂTE À BABA

Farine	200 g
Sel	4 g
Sucre semoule	20 g
Lait à 25 °C	100 g
Levure	12 g
Œufs	100 g
Beurre	56 g

Dans la cuve du batteur, mettre la farine, le sel, le sucre, ajouter le lait puis la levure. Incorporer les œufs et, en dernier, le beurre légèrement pommade. Laisser pointer la pâte pendant 1 h, puis la travailler et la mettre en poche. Pocher dans les moules, puis laisser à nouveau gonfler à 25 °C pendant 1 h. Cuire ensuite à 160 °C pendant environ 25 min.

SIROP MALIBU-AGRUMES

Eau	425 g
Lait de coco	75 g
Sucre semoule	200 g
Fruit Zest Citron vert Capfruit	0,5
Gousse de vanille	1 pièce
Malibu	35 g

Mélanger l'ensemble et faire bouillir 2 min, puis ajouter le Malibu quand le sirop est tiède.

CONFIT COCO

Fruit Purée Noix de coco	
Capfruit	100 g
Gousse de vanille	1 pièce
Fécule de pomme de terre	1 g
Sucre semoule	10 g
Malibu	5 g

Dans une casserole, faire chauffer la Fruit Purée Noix de coco et la gousse de vanille, ajouter la fécule de pomme de terre mélangée au sucre semoule. Porter le tout au bouillon puis mixer avec le Malibu. Mettre au froid avant de pocher comme insert au milieu du baba.

GANACHE MONTÉE AU LAIT DE COCO

Lait de coco	250 g
Fruit Zest Citron vert Capfruit	0,5
Sucre inverti	25 g
Glucose	25 g
Couverture Opalys 33 %	100 g
Crème 35 % MG	350 g
Liquideur de coco 21 % vol.	30 g

Chauffer le lait de coco, les Fruit Zest Citron vert et les sucres, puis verser sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour créer l'émulsion. Ajouter la crème froide et la liqueur et mixer à nouveau. Laisser au froid pendant une nuit.

MONTAGE

Réaliser la pâte à baba puis l'imbrimer, ensuite creuser une légère cavité pour y pocher le confit coco. Laisser prendre un petit peu au froid. Pendant ce temps, monter la ganache au lait de coco, puis la pocher en spirale sur le baba. Décorer avec des Fruit Zest Citron vert et des copeaux de noix de coco détaillés à l'économé.

L'IRISH BABA ANCEL



Recette proposée par
JEAN-PAUL VINOUSE
Chef Pâtissier Conditif.



PÂTE À BABA

Farine	250 g
Levure	12,5 g
Eau	12,5 ml
Sucre	15 g
Sel	5 g
Œufs	environ 175 g
Beurre fondu	65 g

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs, puis pétrir environ 5 min en 1^{re} vitesse. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir ensuite en 2^e vitesse pendant une dizaine de minutes pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer pendant environ 1 h. Ajouter le beurre fondu par petites quantités, puis pétrir à nouveau, en 2^e vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 20 min à 180 °C au four ventilé ou à 200 °C au four à sole.

SIROP DE TREMPAGE AU CAFÉ

Eau	1 l
Sucre	500 g
Extrait de Café Pur Arabica	
Sébalcé	40 g

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir le trempage.

CRÈME PÂTISSÈRE AU WHISKY

Recette de base pour 1 l de lait.	
Lait	1 l
Crème Pâtissière à chaud	
ancel	80-100 g
Œufs	100 g
Sucre	200 g
Whisky	10 ml

Réaliser la crème pâtissière selon sa méthode habituelle. Après lissage, en prélever 1/3 et ajouter le whisky.

CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE

Crème liquide 35 % MG	300 ml
Sucre	30 g
Cremfix ancel	15 g
Arôme Naturel de Vanille	
Sébalcé	10 g

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le Cremfix ancel avec le reste du sucre, puis incorporer ce mélange dans la crème en fin de battage, suivi de l'arôme naturel de vanille.

MONTAGE ET FINITION

Poser les babas, côté croûte, dans le sirop de trempage pendant quelques secondes. Les retourner avec une écumoire, puis les laisser tremper quelques minutes dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. Retirer les babas avec l'écumoire, puis les laisser égoutter sur une candissoire surmontée d'une grille jusqu'à refroidissement. Les déposer dans des supports de taille adaptée, puis arroser chaque baba d'environ 5 ml de whisky. À l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. Pocher la crème pâtissière au whisky au centre des babas, puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chacun. Décorer avec des grains de café en chocolat.



BABAPILLON



Recette proposée par
LÉO CLAVEL
Pâtissier Assistant à l'École Valrhona.



Recette pour 24 desserts.

PÂTE À BABA

Farine de gruau.....	330 g
Œufs entiers.....	170 g
Sucre semoule.....	20 g
Levure biologique.....	18 g
Fleur de sel.....	6 g
Eau minérale.....	110 g
Beurre sec 84 % MG.....	95 g

Fraser la farine, les œufs, le sucre, la levure et la fleur de sel.
Ajouter la moitié de l'eau.
Pétrir. Lorsque la pâte commence à se décoller du bord, ajouter le reste de l'eau. Incorporer ensuite le beurre à température ambiante. Lorsque la pâte est bien lisse, stopper le pétrissage. Laisser pointer 20 min.

CRÉMEUX PÂTE DE CACAHUËTE 70 %

Lait entier UHT.....	50 g
Gélatine en poudre 220 Bloom	
SOSA.....	1,5 g
Eau d'hydratation.....	7,5 g
Pâte de cacahuète 70 %	
VALRHONA.....	270 g
Crème UHT 35 % MG.....	170 g

Chauffer le lait puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser progressivement sur la pâte de cacahuète et mélanger énergiquement. Une séparation rapide s'effectue, continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse, élastique et brillante. Stabiliser cette émulsion en ajoutant lentement la crème fleurette froide. Mixer pour parfaire l'émulsion.

GANACHE MONTÉE CARANOVA 55 %

Crème UHT 35 % MG [1].....	150 g
Glucose DE38/40.....	15 g
Sucre inverti.....	15 g
Couverture Caranova 55 %	
VALRHONA.....	140 g
Crème UHT 35 % MG [2].....	320 g

Chauffer la petite quantité de crème [1], le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la 2^e quantité de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser, idéalement pendant 12 h. Foissonner afin d'obtenir

une texture suffisamment consistante pour être travaillée à la poche.

STRATE DE CACAHUËTE

Eau.....	30 g
Sucre semoule.....	35 g
Poudre d'amande blanche extra fine SOSA.....	200 g
Poudre de cacahuète.....	80 g

Chauffer l'eau et le sucre. Mélanger les ingrédients ensemble, étaler entre 2 feuilles de papier cuisson, aussi finement que possible. Surgeler. Découper la 1^{re} feuille et cuire au four ventilé à 150 °C. Détailler à chaud. Réserver au sec.

SIROP BABA CARAMEL

Sucre semoule [1].....	600 g
Eau.....	2 400 g
Sucre semoule [2].....	600 g
Gousses de vanille de Madagascar NOROHY.....	16 g

Réaliser un caramel foncé avec la 1^{re} quantité de sucre. Chauffer l'eau et la 2^e quantité de sucre. Dégeler le caramel. Ajouter les gousses de vanille. Laisser infuser et réserver au froid.

MONTAGE ET FINITION

Cacahuète Cantonaise grillée	
SOSA.....	150 g

Préparer la ganache montée, le crémeux, le sirop et la pâte à baba. Dresser à l'aide d'une poche environ 30 g de pâte à baba dans des moules silicones demi-sphères de 7 cm de diamètre. Laisser pousser pendant 1 h 30 à 25 °C. Enfourner à 200 °C pendant 5 min, puis environ 15 min à 170 °C. Démouler et retourner dans les moules en fin de cuisson. Imbiber les babas pendant environ 12 h dans le sirop froid. Réaliser les strates et cuire environ 12 min à 150 °C.

Dans une assiette creuse, déposer un baba, égoutter et creuser le centre (sur environ 3 cm de diamètre). Garnir de crémeux (environ 20 g). Décorer d'une strate et dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm de diamètre une goutte de ganache montée (environ 25 g). Terminer avec quelques cacahuètes et un papillon VALRHONA SIGNATURE.

L'ŒUF ET ROBIOLA



Recette proposée par
LUCA BERNARDINI
Consultant et Pâtissier, hangar78.



CŒUR LIQUIDE À LA FRAISE ET AU CITRON VERT

Purée de fraise.....	450 g
Jus de citron.....	150 g
Saccharose.....	400 g

Cuire le saccharose à 150 °C. Dégeler avec la purée de fraise précédemment chauffée au micro-ondes, puis ajouter le jus de citron et émulsionner. Verser dans le moule Truffles[®] et placer dans la cellule de refroidissement rapide.

SORBET FRAISE-CITRON VERT

Fraises.....	400 g
Eau.....	256 g
Jus de citron vert.....	100 g
Dextrose.....	60 g
Glucose DE30.....	30 g
Saccharose.....	150 g
Neutre.....	4 g

Réaliser un sirop avec l'eau, le dextrose, le glucose, le saccharose et le neutre préalablement mélangés. Cuire à 85 °C, puis laisser refroidir à 20 °C. Ajouter les fraises et le jus de citron vert au sirop et bien émulsionner. Turbiner et placer dans la cellule de refroidissement rapide. Conserver à -18 °C.

ROBIOLA PARFAIT

Robiola.....	300 g
Pâte à bombe.....	250 g
Crème demi-fouettée.....	450 g
Masse gélatine.....	72 g

Adoucir le fromage à pâte molle à l'aide d'un fouet, puis l'alléger avec la pâte à bombe. Ajouter la masse gélatine et terminer avec la crème demi-fouettée.

PÂTE À BOMBE

Jaunes d'œufs pasteurisés.....	360 g
Dextrose.....	40 g
Saccharose.....	500 g
Eau.....	100 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le saccharose, porter à 118 °C puis verser sur les jaunes préalablement mélangés au dextrose. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit refroidi à environ 35 °C.

BISCUIT À LA VANILLE ET À L'ORANGE

Œufs entiers.....	200 g
Sucre glace [1].....	50 g

Zeste d'orange.....	3 g
Gousse de vanille.....	1/2 pièce
Farine d'amande.....	85 g
Farine de riz.....	60 g
Sucre glace [2].....	50 g
Huile de pépins de raisin.....	30 g

Tamiser la farine d'amande, la farine de riz et le sucre glace [2]. Monter les œufs entiers avec le sucre glace [1], la vanille et le zeste d'orange. Ajouter les poudres préalablement tamisées aux œufs fouettés et terminer avec l'huile de pépins de raisin. Étaler à 3 mm sur un Fiberglass, puis cuire pendant 4 min à 205 °C, vanne fermée. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et détailler des disques de Ø 1,5 cm.

MOUCHETAGE DE L'ŒUF

Beurre de cacao.....	50 g
Couverture noire.....	40 g
Chocolat blanc.....	10 g

Dissoudre et mélanger les 3 ingrédients. Tempérer à 30 °C puis utiliser une brosse à dents pour créer l'effet désiré.

GLAÇAGE ANHYDRE

Beurre de cacao.....	100 g
Chocolat blanc.....	800 g
Couverture noire 70 %.....	100 g
Colorant alimentaire rouge.....	10 g

Fondre le beurre de cacao, le chocolat blanc et la couverture de chocolat noir. Émulsionner avec le colorant, puis utiliser à 35 °C.

MONTAGE

Remplir à moitié les cavités du moule Truffles[®] de sorbet fraise-citron vert. Démouler les sphères cœur fraise et citron, les insérer dans les cavités du Truffles[®], niveler et surgeler. Remplir la 1^{re} moitié du moule Mu3DEgg avec le robiola parfait, puis insérer les sphères du Truffles[®]. Poser la 2^e moitié du moule, puis fermer avec un disque de biscuit à la vanille et à l'orange, niveler et surgeler. Démouler les œufs à l'aide d'un cure-dents, les tremper dans le glaçage anhydre. Bien nettoyer la base du tapis, puis faire des points à l'aide d'une brosse à dents. Placer sur des semelles rondes réutilisables Silikomart de Ø 86 mm. Conserver à -18 °C, consommer à -12 °C.



NID DE PÂQUES CHOCOLAT & BETTERAVE



**MICHEL
CLUIZEL**
CHOCOLATIER

Recette proposée par
MARINE ZERBIB
Cheffe Pâtissière des restaurants Frenchie,
Paris.



CROUSTILLANT PRALINÉ AU GRUÉ

Praliné au Grué Michel CLUIZEL...75 g
Riz soufflé.....50 g
Chocolat « Grands Accords® »
Kewane® 34 % Michel CLUIZEL...100 g

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, ajouter le praliné. Bien mélanger, puis ajouter le riz soufflé. Mettre en cadre et réfrigérer. Détailler des disques de 5 cm de diamètre.

SORBET BETTERAVE

Purée de betterave.....500 g
Eau.....350 g
Glucose atomisé.....75 g
Sucre.....75 g
Stabilisant.....7,5 g
Grué de Cacao Bio
Michel CLUIZEL.....15 g
Jus de citron vert.....15 g
Zestes de citron vert.....10 g

Faire chauffer l'eau et le glucose atomisé à 45 °C et ajouter le mélange sucre et stabilisant. Porter à ébullition. Verser sur le mélange purée de betterave et jus de citron, ajouter les zestes. Laisser mûrir une nuit à 4 °C et bloquer en cellule. Mettre à tourner au Pacojet et ajouter le Grué de Cacao Bio.

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait.....120 g
Crème.....120 g
Jaunes d'œufs.....55 g
Sucre.....14 g
Chocolat de Plantation El Jardin Noir 69 % Michel CLUIZEL.....125 g

Faire chauffer le lait et la crème, verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre, puis cuire comme une anglaise. Verser sur le chocolat en 3 fois et émulsionner. Débarrasser dans un récipient plat. Mettre au froid.

BISCUIT À LA BETTERAVE

Purée de betterave.....100 g
Jus et zeste de citron.....1/2 pièce
Œuf.....1 pièce
Cassonade.....25 g
Farine.....50 g
Levure chimique.....5 g
Cannelle.....2 g
Gingembre.....2 g
Beurre fondu.....30 g

Mélanger la purée de betterave, les jus et zeste de citron. Blanchir le jaune d'œuf et la cassonade, ajouter au mélange précédent. Mélanger la farine, la levure, la cannelle et le gingembre, ajouter au mélange précédent. Verser le beurre fondu tiède dans la préparation. Monter le blanc et l'ajouter délicatement au mélange. Cuire 10 min à 180 °C. Une fois l'appareil froid, détailler des cubes de 1 cm de côté.

CHIPS DE BETTERAVE

Betterave rouge.....1 pièce
Petite betterave jaune.....1 pièce
Huile d'olive

Détailler de fines tranches à la mandoline. Les badigeonner d'huile d'olive et les cuire entre 2 Silpat® à 70 °C toute une nuit.

DRESSAGE

Disposer un disque de croustillant sur le bord de l'assiette. Former une quenelle de crémeux et la placer à côté du croustillant. Déposer une boule de sorbet sur le croustillant. Habiller la base avec les chips de betterave jaune. Planter quelques chips de betterave rouge dans la quenelle de crémeux. Ajouter le nombre désiré de cubes de biscuit.

LA MANGUE ET LA NOISETTE



PCB CREATION
Confiserie d'Artisan

Recette proposée par
ÉTIENNE LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie.



Ajouter 1/3 des blancs montés dans le 1^{er} appareil. Incorporer les poudres puis le reste des blancs. Terminer par les matières grasses. Étaler en cadre ou Flexipat® de 40 x 30 cm. Cuire au four ventilé à 165 °C pendant environ 18 min. Détailler 3 disques de Ø 14 cm et 3 disques de Ø 12 cm ajourés d'un cercle de Ø 8 cm.

COMPOSÉE DE MANGUE

Beurre.....15 g
Sucre parfumé.....19 g
Jus d'orange.....31 g
Gousse de vanille.....1 pièce
Fleur de sel.....0,76 g
Brunoise de mangue fraîche.....370 g
Purée de mangue Ponthier
réduite 50 %.....89 g
Purée de passion Ponthier.....78 g
Gingembre confit.....8 g
Masse gélatine Ingridium Irêt.
060641, 060642 ou 060648.....23 g

Fondre le beurre avec le sucre parfumé. Décuire avec le jus d'orange, la purée de mangue réduite, la gousse de vanille, la brunoise de mangue fraîche, la fleur de sel. Réduire à 483 g. Ajouter la purée de passion, le gingembre confit haché et la masse gélatine. Couler dans le cercle par-dessus le biscuit (90 g). Surgeler.

MOUSSE VANILLE ET NOISETTE

Couverture Opalys (Valrhona).....159 g
Pâte de noisette.....40 g
Lait.....107 g
Gousse de vanille.....1 pièce et 1/2
Caviar de vanille.....3,7 g
Jaunes d'œufs.....38 g
Masse gélatine Ingridium Irêt.
060641, 060642 ou 060648.....31 g
Pâte à bombe.....137 g
Crème montée.....250 g

Pâte à bombe

Jaunes d'œufs.....71 g
Eau.....71 g
Lait en poudre 0 % MG.....23 g
Glucose.....16 g

Porter le lait à ébullition avec la vanille. Ajouter les jaunes et cuire à 85 °C. Verser sur le chocolat blanc la pâte de noisette et la masse gélatine. Mixer et refroidir à 30 °C pour le mélange. Pour la pâte à bombe, chauffer à 70 °C tous les ingrédients ensemble au bain-marie, puis monter au batteur. Incorporer la crème montée puis terminer par la pâte à bombe. Utiliser aussitôt.

**GLACAGE CARAMEL
PASSION - NOISETTE**

Sucre semoule.....300 g
Glucose.....300 g
Purée de passion Ponthier.....150 g
Compléter à 725 g avec de l'eau
Lait concentré.....200 g
Pâte de noisette.....100 g
Masse gélatine Ingridium Irêt.
060641, 060642 ou 060648.....120 g
Chocolat au lait Jivara (Valrhona).....100 g
Chocolat blanc.....200 g
Gousses de vanille.....2 pièces
Caviar de vanille.....2,5 g
Chocolat blanc.....200 g
Poudre veitil or scintillant PCB
réf. 060956.....0,35 g
Colorant jaune PCB réf. 004535.....1 g
Colorant rouge PCB réf. 004534.....0,20 g

Chauffer le glucose et la purée de passion. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et décuire avec le glucose et la purée. Peser et compléter avec de l'eau. Ajouter les colorants, la masse gélatine. Ajouter le lait concentré et la pâte de noisette et verser sur les chocolats. Mixer. Utiliser à 34 °C.

MONTAGE

Dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur, réaliser un montage à l'envers. Couler la mousse noisette et descendre l'insert à ras. Surgeler. Démouler et glacer avec le glacage caramel noisette. Dans les moules Nids, mouler une fine couche de chocolat au lait tempéré. Laisser cristalliser, puis couler la mousse noisette. Fermer avec l'anneau de biscuit. Surgeler. Démouler et floquer. Décorer le centre d'œufs en chocolat et d'une plaquette en chocolat PCB, et d'or scintillant.

PRALINÉ NOISETTE

Noisettes brutes.....300 g
Sucre semoule.....200 g
Fleur de sel.....1,5 g
Gousse de vanille.....1/2 pièce

Torrifier les noisettes au four ventilé à 145 °C. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Ajouter la fleur de sel et la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Ajouter les noisettes. Verser sur Silpat® et refroidir. Mixer. Conserver un praliné épais. Penser à réserver du praliné.

STREUSEL NOISETTE

Beurre doux.....58 g
Cassonade.....28 g
Muscovado.....16 g
Poudre de noisette brute torréfiée.....75 g
Fleur de sel.....1 g
Farine T55.....51 g

Mélanger les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer au crible. Refroidir. Répartir sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 145 °C au four ventilé, ours ouvert, pendant environ 25 min. À la sortie du four concasser à l'aide d'un triangle.

CROUSTILLANT

Streusel noisette.....59 g
Pralin noisette.....60 g
Pralin noisette.....54 g
Pâte de noisette.....24 g
Fleur de sel mixée.....0,6 g
Azélica 35 % (Valrhona).....12 g
Feuilletine.....30 g

Mélanger ensemble le streusel noisette, le pralin noisette, la feuilletine et la fleur de sel. Mélanger à la couverture fondue afin de l'isoler. Ajouter le pralin noisette et la pâte de noisette. Presser dans un cercle de 14 cm de diamètre. Surgeler.

CONFIT DE MANGUE

Purée de mangue Ponthier.....142 g
Purée de passion Ponthier.....10 g
Sucre semoule.....30 g
Dextrose Ingridium réf. 060618.....8 g
Pectine NHX Ingridium réf. 060627.....2,3 g
Jus de citron jaune frais.....10 g

Mélanger à froid les purées de fruits, les sucres et la pectine. Cuire à ébullition. Ajouter le jus de citron. Refroidir légèrement et couler par-dessus le croustillant noisette (couler la gelée avant gélification, pas trop chaude, afin d'éviter que le croustillant n'absorbe le confit). Déposer un disque de biscuit noisette par-dessus. Surgeler.

BISCUIT NOISETTE

Blanc d'œuf [1].....33 g
Jaunes d'œufs.....40 g
Muscovado.....40 g
Beurre noisette.....56 g
Pâte de noisette.....56 g
Sucre glace.....43 g
Fleur de sel.....2,75 g
Poudre de noisette brute torréfiée.....132 g
Blancs d'œufs [2].....165 g
Crème de tartre.....1,1 g
Miel.....40 g
Cassonade.....27 g

Dans la cuve du batteur, monter au fouet le blanc d'œuf [1] avec les jaunes et le muscovado. Monter les blancs [2] avec la crème de tartre, le miel et la cassonade.